



Günther Schwab

DES TEUFELS KÜCHE

Weißt Du, was Du ißt?

ADOLF SPONHOLTZ VERLAG

HANNOVER

Schutzumschlag und Einband sind von Joachim J. Siercke gestaltet

Gesamtherstellung: Niedersächsische Buchdruckerei, Uelzen X. 59. 5. (Nr. 325)

I.

Das Programm lief genau so an wie am Tage vorher. Ein Gongschlag riß die vier Gäste des Teufelshauses aus dem Morgenschlaf. Die Lautsprecherstimme berief sie an die Tür des Aufzuges. Hastend kamen sie an. Als der Lift neben ihnen hielt, hatten sich gerade alle versammelt. Die Tür öffnete sich, und ein Mann begrüßte sie, der nichts Teuflisches an sich hatte. Er war groß, elegant, sympathisch. Mit freundlich lächelnder Miene nickte er den Menschen zu und stellte sich vor:

„Azo." Dann bat er die Gäste einzusteigen.

Als der Aufzug mit zunehmender Geschwindigkeit abwärts heulte, fragte das Mädchen erschrocken, obwohl es keinen Zweifel gab:

„Nach unten . . .?"

„Ja", lächelte Azo. „Ich werde Ihnen meine Laboratorien zeigen. Sie haben durch meinen Kollegen Morf bereits gehört, wie wir es anstellen, um der menschlichen Nahrung Lebensnotwendiges zu entziehen. Sie werden meinem Bericht entnehmen können, daß wir auch Lebensfeindliches hinzufügen lassen."

Alfred setzte zu einer Frage an: „Demnach sind Sie —"

„Der Leiter des Dezernats ‚Gift in der Nahrung'", ergänzte Azo, „oder der Konserventeufel, wenn Sie wollen . . ." Er lächelte.

Eine Gruppe von Männern erwartete die Gäste. Der elegante Unterteufel stellte summarisch vor:

„Einige meiner Mitarbeiter: Chemiker, Medizinmänner, Ernährungsforscher, Kaufleute."

Die Herren verbeugten sich stumm.

„Wie tief sind wir?" fragte Bob.

„Zwanzig Stockwerke unter Null", erwiderte Azo.

Die Laboratorien waren dennoch weit und hell. In Boxen, Käfigen, Glasbehältern lebten Tiere: Schlangen, Vögel, Affen, Hunde, Meerschweinchen, Krokodile.

„Sie kriegen nur menschliche Industrienahrung zu fressen", sprach der Konserventeufel. „Ich erprobe an ihnen die Gifte, die ihr beigemengt werden."

„Und was ist, wenn sie nicht fressen wollen?" fragte die Ärztin.

„Dann weiß ich, daß das Gift wirksam ist, und steigere meine Propaganda dafür. Sehen Sie zum Beispiel diesen Vogel! Es ist eine chinesische Nachtigall. Sie frißt für ihr Leben gern das Fruchtfleisch der Apfelsinen."

„Und warum sitzt sie so traurig und frißt nicht? Ist sie satt?"

„Im Gegenteil, sie hat Hunger. Aber diese Apfelsinen sind mit Diphenyl gespritzt."

„Zu welchem Zweck?"

„Damit sie schöner aussehen und haltbarer sind."

Alfred, der Techniker, schüttelte überheblich den Kopf. „Professor Dr. Michael von der Ortosanto-Universität hat in einer langen Versuchsreihe und in einem ausführlichen, wissenschaftlich untermauerten Gutachten nachgewiesen,

daß die Spritzung mit Diphenyl an der Oberfläche haften bleibt und keineswegs ins Fruchtfleisch vordringt!"

„Warum also frißt der Vogel nicht?" fragte die Ärztin.

Azo grinste. „Wahrscheinlich hat er erfahren, daß Professor Dr. Michael 10 000 Florins vom Obstbaukartell und 50 000 Florins vom Chemietrust bekommen hat."

„Was ist mit diesen armseligen Kälbchen?" fragte Sten und wies auf zwei magere und struppige Tiere, die, sichtlich krank und gebrechlich, auf dem Boden ihres Stalles lagen.

Azo: „Sie werden krepieren. Wir tränken sie ausschließlich mit pasteurisierter Milch!"

„Soll das heißen —", wollte das Mädchen fragen.

Der Dezernent schnitt ihr das Wort ab. „Sie werden alles verstehen. Gedulden Sie sich! Jene Mäuse füttern wir mit der allgemein gebräuchlichen Nahrungsmittelfarbe Ölorange-E. Sie zeigen Schädigungen und Tumoren in der Leber."

Azo schritt rasch weiter, betrat einen anderen Saal. „Hier habe ich die Mehlabteilung. Sehen Sie die Hunde! Dieser da wird mit dem Leben davonkommen. Er kriegt schwedisches Mehl zu fressen. Über den zweiten dort kann man noch nichts Sicheres aussagen. Wir füttern ihn mit dänischem Mehl. Und dieser hier", — Azo wies auf ein abgemagertes, verelendetes Tier —, „wird verenden. Wir füttern ihn mit deutschem Mehl."

„Worin liegen die Unterschiede?" fragte Alfred.

„In Schweden haben meine Gegner das Verbot der Stickstofftrichloridbleichung durchgesetzt. In Dänemark haben die Gesundheitsbehörden die Mühlenbesitzer gebeten, dieses Gift nicht zu verwenden, aber nicht alle folgen der Mahnung. In Deutschland gibt es kein Verbot für seine Anwendung."

Rolande: „Es wird behauptet, daß der Zusatz während des Backprozesses verdampft . . ."

Azo: „Zum Teil. Das rohe Mehl aber ist ein tödliches Gift. Ein neckisches Gesellschaftsspiel, nicht wahr? Sie können sich denken, daß es mir ein teuflisches Vergnügen bereitet, das wichtigste menschliche Nahrungsmittel mit einem so wirksamen Giftchen in Berührung zu bringen!"

Sie schritten weiter, fanden einen Hund, der in einem tollwutähnlichen Anfall heulend durch den Käfig raste, Schaum vor dem Maul; ein Frettchen, daß dieselben Symptome zeigte.

„Das Mehl!" erklärte Azo. „Sehen Sie den Affen! Er ist geistesgestört, gelähmt und zittert am ganzen Körper seit er deutsches Mehl fraß. Jene Ratten zeigen eine abnorme Veränderung des roten Blutfarbstoffes. Beobachten Sie diese Katze! Sie hat die Kontrolle über die willkürlichen Muskelbewegungen verloren: das chemisch gebleichte Mehl. Alle Tiere in diesem Saal leiden an Krämpfen und neurologischen Störungen aus derselben Ursache. Jene Mäuse liegen gelähmt und sichtlich im Sterben, abgemagert, fast nackt. Sie haben die Haare verloren: Stickstofftrichlorid im Mehl. Die Ratten: offene Wunden an den Ohren, Geschwüre."

„Wie lange wurden sie mit solchem Mehl gefüttert?"

„Zwei bis fünf Wochen!"

Sie betraten den nächsten Raum. „Abteilung für Backhilfsmittel", erklärte Azo.

„Welchen Zweck haben sie?" fragte der Techniker.

„Sie werden dem Brotteig beigemengt, damit er besser aufgeht und das Brot durch lange Zeit hindurch den Anschein der Frische behält. Diese Ratten haben wir mit der Backhilfe Sta-Soft, das ist Polyoxyäthylen-Monostearat, gefüttert. Sie schieden dunkles Blut im Exkrement aus, das

Mikroskop zeigte krankhafte Veränderungen an Magen, Leber, Nieren und Hoden."

„Können diese Erfahrungen ohne weiteres auf den Menschen übertragen werden?" fragte Sten.

„Der Mensch ist das empfindlichste aller Lebewesen. Deshalb ist jeder Stoff, der eine Ratte, einen Hamster oder ein Kaninchen schädigt, auch für den Menschen gefährlich. Bei Hamstern bewirken die Backhilfsmittel anormale Vorgänge im Darm und heftige Durchfälle. Wir können also zweifelsfrei feststellen, daß sie giftig sind. Nach zwei bis zehn Versuchswochen stellen sich die ersten krankhaften Veränderungen ein. Der Darm zeigt ernsthafte Abschürfung der Schleimhaut, die Hoden weisen verminderte Aktivität auf, die Nierenröhrchen entarten.

Fütterung mit Brei und Brot aus Mehlen, die mit Persulfat und Natriumperborat behandelt sind, zeigt bei Ratten, Hunden und Mäusen Schädigung im Wachstum, Hautwucherungen, tödliche Ödeme." Der Giftteufel wandte sich mit einem liebenswürdigen Lächeln Rolande zu: „Haben Sie noch fürderhin Lust, für sich und Ihre Freunde um das tägliche Brot zu beten?"

„Sicher ist nicht jedes Brot derartig behandelt . . .", erwiderte das Mädchen.

Azo schwieg. Er schritt schnell weiter und betrat einen neuen Saal. „Und hier", begann er, „erproben wir die Zusammenwirkung, d. h., wir untersuchen, welche von an sich ungefährlichen Stoffen, mit anderen ebensolchen Substanzen zusammengebracht, giftig werden. Kennen Sie Tween 60? Es wird in USA als Konservenzusatz verwendet und gilt als nicht krebserregend. Wenn es aber in geringster Dosis mit anderen Chemikalien zusammentrifft, erzeugt es sogleich Krebs. Das bedeutet, daß ein für sich allein nicht

krebserregender Stoff durch einen zweiten krebserregend werden kann, eine Feststellung, die bei der Flut verschiedenartiger Chemikalien, in der die Menschheit schwimmen muß, von eminenter Bedeutung ist. Und nun", fuhr der Konserventeufel fort, indem er die Tür zu einem anderen Saal öffnete, „betreten wir meine Teerabteilung."

„Was wollen Sie mit Teer?" fragte Sten.

„Oh, ein ausgezeichneter Stoff! Fast alle Lebensgifte entstammen dem Steinkohlenteer. Um ihn unauffällig und lükkenlos zu applizieren, habe ich einen weltweiten Apparat geschaffen. Der gewaltige Aufbau der chemischen Großindustrie fußt auf dem Teer. Er beeinflußt jedes Gebiet des Haushaltes, jedes Gewerbe, jede Industrie, ganz besonders die sogenannte Heilmittelindustrie. Mehr als 1600 Farben und 100 000 Arzneien werden aus Teer gewonnen. Er übt eine eigenartige Reizwirkung auf organisches Gewebe aus. Leute, die sich auch nur vorübergehend in Teerbetrieben aufhalten und mit der Substanz selber nicht in Berührung kommen, zeigen Entzündungen, Krätze, warzenartige Wucherungen der Haut, die nach der Tiefe sich ausbreiten und geschwürig zerfallen. Als Ärztin müssen Sie wissen, daß die in den letzten Jahren sich häufenden Karzinom-Fälle von den Ärzten selbst geradezu als Teerkrebs, Pechkrebs, Paraffinkrebs, Anilinkrebs, Vaselinkrebs, Anthrazenkrebs bezeichnet werden!

Die Tiere in diesem Saal werden durch vier Wochen hindurch dreimal wöchentlich mit verschiedenen Teerpräparaten behandelt. Drei bis vier Monate nach der Behandlung entwickelt sich Krebs. Bis 60 % der Tiere sterben, ehe es zum Krebs kommt. Sie zeigen Kräfteverfall, Anämie, schwere degenerative Veränderungen der Leber und Nieren." —

II.

Dieses abenteuerliche und beinahe unglaubliche Erlebnis eines amerikanischen Journalisten, eines deutschen Technikers, einer französischen Ärztin und eines schwedischen Dichters hat vor kurzem viel Aufsehen erregt und ist in der Presse mannigfach besprochen worden. Die vier modernen jungen Leute hatten sich in einem freundschaftlichen Streit, ob die Welt Gottes oder des Teufels sei, nicht einigen können. Der angesehene Journalist Bob Harding, seit vielen Jahren als Agent des Teufels unter den Menschen erfolgreich tätig, hat als solcher die Verpflichtung, seinem höllischen Herrn und Gebieter jährlich einen neuen Mitarbeiter zuzuführen. Er war drei Jahre im Rückstand, und da er peinlich gemahnt worden war, nützte er eine günstige Gelegenheit. Durch eine List entführte er seine drei Freunde, den Techniker Alfred Groot, die Ärztin Rolande und den Dichter Sten Stolpe.

Nach einem mysteriösen Auto-Ausflug erwachten sie in den komfortablen Gastzimmern des Teufels und fanden in einem pompösen Büro im 82. Stockwerk eines Wolkenkratzers einen freundlichen, gemütlichen Herrn mit Glatze und Doppelkinn, den Teufel, den Boß, als Beherrscher der Welt, einen Managertyp unserer Zeit. Um die drei Novizen für seine teuflischen Zwecke zu gewinnen und sie von der

Größe und Unangreifbarkeit seiner Macht zu überzeugen, läßt der Boß seine Dezernenten aufmarschieren, die in Wort, Bild und Ton berichten, was sie in den letzten fünf oder hundert oder tausend Jahren zur Vernichtung der Menschheit veranlaßt haben.

Auf einer riesigen Projektionsfläche, die eine ganze Stirnwand im Arbeitszimmer des Teufels füllt, kann durch Tastendruck jegliches Geschehen der Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft abgespielt werden. Murduscatu, der Teufel mit dem Totenkopf, Ministerpräsident und Chefmanager, ist immer dann anwesend, wenn dem Referat besondere Bedeutung zukommt. Seine Aufgabe ist es, die Arbeit der Unterteufel zu kontrollieren, Fehler und Versäumnisse aufzuzeigen, Falschmeldungen und Übertreibungen der Dezernenten richtigzustellen und auf diese Weise die Vernichtungsorganisation zu vervollkommnen.

Der Tanz der Unterteufel beginnt mit dem Bericht jenes Dezernenten, der durch die laufende Steigerung des sogenannten Fortschritts und des Lebensstandards für Erkrankung und Entartung der Menschheit zu sorgen hat. Es folgen die Berichte des Stinkteufels über die Verpestung der Atemluft, des Dezernats Durst und Dürre über die Verwirtschaftung, Vergeudung und Verseuchung des Lebenselementes Wasser; über Schwächung der menschlichen Substanz durch Lärm und Hast, über die Zerstörung des Waldes. Der Maschinenteufel referiert über die Vernichtung der Arbeitsmoral durch Mechanisierung und Automation, der Hungerteufel über die Zerstörung des Ackerbodens und des Bauerntums; der Sitzteufel spricht von seinem Sieg über den Menschen durch Bewegungslosigkeit. Andere Berichterstatter schildern die Untergangskräfte, die wirksam sind in der Anwendung chemischer Gifte für die Unkraut- und Insektenbekämpfung,

in der abwegigen Entwicklung der Medizin, in der Anwendung der Atomenergie, in der unheilvollen Massenvermehrung des Menschen.

Morf, der Feinkostteufel, schildert, wie durch die willkürliche Bearbeitung und Veränderung der natürlichen Nahrung Krankheit und Entartung um sich greifen.

III.

„Die Nahrung ist der Umweltfaktor Nummer eins", begann Morf. „Von ihr hängt es ab, ob das Leben gesund oder krank wird, ob es dauert oder endet. Überall dort, wo eine menschliche Gesellschaft alter Kultur sich auf einfache und natürliche Art ernährte, erblühten die höchsten menschlichen Tugenden und Charakterwerte. Die Entartung der Kost aber führt zur Entartung des Menschen. Ich vermittle der modernen Welt die naive Vorstellung, daß die Nahrung lediglich zum Sattmachen da sei."

„Wozu sollte sie sonst da sein?" fragte Alfred.

„Sinn der Nahrung ist, den Menschen gesund zu erhalten."

„Dazu sind Ärzte und Arzneien da!" trumpfte der Techniker auf.

Morf sprach ganz langsam: „Wissen Sie, daß diese Meinung eines sich gebildet dünkenden Menschen tief unter dem Niveau eines Buschniggers steht? Der Weg zur Gesundheit führt nicht über die Apotheke, sondern über die Küche!"

Der Feinkostteufel stellt weiterhin dar, wie die menschlichen Schwächen und Einbildungen, die Freßgier und die Gaumenlust ihm seine Aufgabe sehr erleichtert haben.

„Die Durchführung meines Feinkostprogrammes", setzte er fort, „bringt ein Defizit an Vitaminen, Fermenten, Spurenelementen, Zellulose und Chlorophyll, Aminosäuren und Fettsäuren mit sich. Sehen Sie auf das Bild!"

Morf trat an den Schalttisch, betätigte Hebel und Knöpfe. Erklärend sagte er: „Sie sehen den Zahnarzt Dr. Weston A. Price aus Ohio. Er besucht zum drittenmal den Direktor eines der nordamerikanischen Molkereikonzerne, Mr. John B. Hatvany. Price:

„Ich habe Ihnen, Mr. Hatvanyi, bereits ausführlich erklärt, wie ich zu den aufrüttelnden Ergebnissen meiner Forschungen kam. Es steht fest, daß die in der Magermilch enthaltenen Stoffe Kalk und Phosphor vom menschlichen Körper nicht verwertet werden können, weil das Butterfett fehlt. Es ist aber nicht jede Butter gleich, weil es Butter verschiedener Wertgrade gibt. Milch und Butter von Kühen, die im Stall stehen und Trockenfutter bekommen, sind minderwertig und fördern die Rachitis. Hingegen sind die gleichen Produkte, wenn sie vom Weidevieh stammen und in der Zeit des jungen, rasch wachsenden Grases entstehen, für den menschlichen Organismus so wertvoll, daß sie geradezu als Heilmittel bezeichnet werden können. Ich beantrage also nochmals, den Verbraucher über die verschiedene Wertigkeit der Butter aufzuklären und die Produkte entsprechend zu kennzeichnen. Damit könnte für die von Zahnkaries und anderen Mangelerscheinungen geplagte Menschheit immenser Segen gestiftet werden."

Mr. Hatvanyi schüttelte gelangweilt den Kopf. „Ich sagte Ihnen bereits bei Ihrem letzten Besuch, Mr. Price, daß die am Butterhandel interessierten Firmen dies ablehnen, und ich bitte Sie und rate Ihnen, von einer weiteren Aufklärung der Verbraucher abzusehen, da dies nur Verwirrung stiften

würde. Änderungen sind sowohl aus wirtschaftlichen als auch aus technischen Gründen nicht möglich. Denn wir sind gerade an einer Butter interessiert, die von mit Trockenfutter ernährten Kühen stammt, weil sie einen höheren Härtegrad hat als die andere, die für den Versand zu weich ist."

Price erhob sich. „Ich verstehe, Herr Direktor! Es handelt sich ja hier nur um die Gesundheit des Menschen. Dieses Problem muß ungelöst bleiben, weil seine Lösung den Geschäftsinteressen unbequem ist. Dort aber, wo es um eine Steigerung des Profits geht, gibt es keine unlösbaren Probleme!" Morf schaltete aus.

„Kluger Mann, dieser Mr. Price. Hat er noch mehr solcher Weisheiten verzapft? Das wäre peinlich", bemerkte der Teufel.

„Er hat in der Zeit von 1914 bis 1945 neun grundlegende und hervorragende Werke über die Degeneration durch Feinkost verfaßt."

„Warum haben Sie das nicht verhindert? Es könnte alle unsere Pläne über den Haufen werfen!"

„Es schien nicht der Mühe wert. Die Welt ging an der genialen Rettungstat des Mr. Price vorbei, und die Menschen fressen weiter Entartung in sich hinein."

„Gut."

Morf erzählt weiter, daß seine Bundesgenossen nicht nur die Beschränktheit des wirtschaftlichen, sondern auch die Einseitigkeit des wissenschaftlichen Denkens seien.

„Die fortschreitende Entwertung der Nahrung ist durch jahrelangen Brauch sanktioniert, und ich werde nicht müde, sie durch eine weltweite Geschäftspropaganda und immer neue prächtige Kochbücher zu fördern. Auf diese Weise habe ich erreicht, daß es heute nahezu kein vollwertiges

Lebensmittel mehr und auf der ganzen Welt kaum noch einen Menschen gibt, der völlig gesund ist. Das von mir eingeleitete und von den Menschen so willig und freudig geförderte Ernährungsexperiment ist heute noch ein Spiel mit dem Siechtum. Bald wird es ein Spiel mit dem Tode sein. Die mannigfachen Leiden der Menschheit haben sich im gleichen Tempo vervielfacht und verstärkt, wie ich sie lehrte, große Industrien mit Millionen Arbeitern aufzubauen, um die von der Natur in Reinheit und Bekömmlichkeit geschenkte lebendige Nahrung zu entwerten, zu verderben, zu töten. Ein großer Teil der sogenannten Zivilisationskrankheiten ist nichts als ein fortschreitender Prozeß der Degeneration, der sich auf der Grundlage einer Mangelnahrung abspielt. Sie alle könnten durch Rückkehr zu einer gesunden, einfachen Ernährungsweise geheilt werden. Auch die beste Konstitution ist auf die Dauer den Wirkungen einer denaturierten Kost nicht gewachsen."

Mori berichtet ausführlich über Ernährungsexperimente mit Tieren, und sagt unter anderem:

„Der Mangel an Vitamin A verursacht Blindheit, Sterilität und Mißbildungen."

Alfred: „Der Tierversuch braucht für den Menschen nicht verbindlich zu sein."

Der Dezernent maß den Techniker mit einem seltsamen Blick. „Auf einer Versuchsstation in Texas entzog man den Muttersauen das Vitamin A. Alle geworfenen Ferkel waren augenlos. Vor dem nächsten Wurf gab man eine einmalige Dosis Dorschlebertran. Es hatte zur Folge, daß die Ferkel verkümmerte Augen entwickelten. Dennoch waren alle blind. Blindgeborene Schweine, reichlich mit Vitamin A gefüttert und untereinander gekreuzt, brachten Junge mit normalen Augen und voller Sehkraft. Mißbildungen der

Schnauze, der Zahnbögen, der Ohren, aber auch Wolfsrachen und Klumpfüße sind Folgen von Mangel an Vitamin A."

„Interessant, aber Schweine sind nicht Menschen!" warf der Techniker hochmütig ein.

Morf: „Es gibt keine Gründe für die Annahme, daß ein Mangel biologisch wichtiger Stoffe in der menschlichen Kost keine degenerativen Wirkungen hat.

„Der moderne Mensch inmitten seiner mechanisierten und standardisierten Umwelt ist geneigt, sich unabhängig von der Natur zu wähnen."

Rolande: „Auch ich bin der Ansicht, daß man die Wirkungen des Tierexperiments nicht ohne weiteres auf den Menschen übertragen kann."

Morf: „Wozu werden dann durch Ihre Kollegen Millionen von Tieren durch die Vivisektion zu Tode gemartert, Frau Doktor?"

Rolande überhörte die Anklage: „Im Tierversuch wird vielfach mit Extremen gearbeitet, also mit einer sehr weitgehenden Verminderung oder gar dem völligen Entzug eines Wirkstoffes, um auf diese Weise drastische Ergebnisse zu erzielen. Das Leben veranstaltet selten derartige Demonstrationen."

Morf: „Alle Erfahrung weist daraufhin, daß auch schon ein geringfügiger Mangel im Laufe der Entwicklung zu degenerativer Entartung und krankhaften Störungen führt."

Alfred war nicht überzeugt. „Als tüchtiger Dezerrent des Teufels können Sie uns sicherlich auch ein ähnlich gelagertes und überzeugendes Beispiel aus dem menschlichen Bereich anführen . . .?"

Morf: „Die Hochkonjunktur des Jahres 1916 veranlaßte die dänischen Bauern, ihre Molkereierzeugnisse in weitestem Umfang nach Deutschland zu exportieren. Der dadurch bedingte Mangel an Vitamin A führte zu epidemischen Augenkrankheiten. Als die Ausfuhr von Butter und Vollmilch verboten wurde, verschwand die Krankheit in wenigen Wochen.

Vitamin-A-Mangel bei männlichen Tieren führt zur Sterilität. Ein Dachshund, der einer gesunden Zucht entstammte, dessen Futter aber arm an Mineral- und Wirkstoffen war, deckte vier Hündinnen. Alle Welpen zeigten gespaltene Gaumen und schwere Mißbildungen des Rückgrats. Es wurde festgestellt, daß es sich um eine vorübergehende Störung der väterlichen Erbmasse durch Mangelnahrung handelte."

Der Ganzheitswert der lebendigen Nahrung sei unerforschbar wie die Entstehung des Lebens, setzt Morf fort. Die unendliche Vielfalt geheimnisvoller Wirkstoffe allein mache eine künstliche Anwendung oder gar künstliche Komposition unmöglich. Den Vitaminmangelkrankheiten sei demnach durch Beigabe synthetischer sogenannter Vitamine nicht beizukommen.

Der Techniker entgegnete: „Die Vitaminmangelkrankheiten wie Skorbut, Pellagra und Beriberi sind seit Jahrzehnten bekannt und stellen für die Medizin keine Probleme dar."

Morf: „Das stimmt. Ihre Symptome sind heftig und deutlich genug, daß man nach dem Arzt ruft, der sie leicht erkennen und heilen kann. Aber an Stelle dieser gewaltsamen, wahrnehmbaren Feinde der Gesundheit habe ich andere, viel gefährlichere eingeschmuggelt: die schleichenden Mangelkrankheiten, die unmerklich die Gesundheit aushöhlen wie

der stete Tropfen den Stein. Und die willkürliche, auf Unwissen und Halbwissen um die geheimnisvollen Zusammenhänge basierende Beigabe chemischer Stoffe hat auf den menschlichen Organismus dieselbe verhängnisvolle Wirkung wie der Kunstdünger auf den Boden. Oh, in den chemischen Großküchen brauen wir eine wunderbare Zukunft für die Menschheit zusammen! Von dort her geben wir unsere neuen, verbindlichen Richtlinien für die sogenannte Wissenschaft und die Presse!"

Der Feinkostteufel berichtet weiter, inwieweit die Ernährung das Seelenleben, den Charakter und die Gemütsstimmung beeinflußt, und daß durch Mangelkost seelische und geistige Spannungen entstehen können.

„Und Sie dürfen mir glauben", rief er aus, „daß mir mein Kollege vom Dezernat Kriegshetze zu großem Dank verpflichtet ist, weil ich für seine Revolutionen und Kriege erst einmal auf dem Wege der Übersättigung mit Mangelkost und der daraus erwachsenden Mißstimmungen und Spannungen das erforderliche seelische Klima schaffe!"

Dann spricht Morf über seine besten und zuverlässigsten Krankheitsmittel, den weißen Zucker und das weiße Mehl.

„Was ist gegen den Zucker vorzubringen? Meines Wissens ist er ein unentbehrliches Nahrungsmittel!" entgegnete Rolande.

„Sie haben recht. Der Zucker, den die Pflanze als Nahrungs- und Baustoff bildet, ist ein Grundelement des Lebens. Er kommt im Zuckerrohr mit 14 %, in der Zuckerrübe mit 17 bis 20 % vor, zusammen mit Chlorophyll, Spurenelementen und Mineralien. In dieser Konzentration und Zusammensetzung ist der Zucker als lebendiges Naturprodukt ein vollwertiges und notwendiges Lebensmittel, unübertrefflich und unersetzbar, weil er alle für das Leben

notwendigen mineralischen Baustoffe in organischer Form enthält. In der Zuckerfabrik aber wird er einem langen und komplizierten industriellen Verfahren unterworfen.

Der Zuckersaft wird mit Kalkmilch erhitzt, wobei Calciumsalze und Eiweißstoffe ausfallen. Durch die alkalische Reaktion werden fast alle Vitamine vernichtet. In der weiteren Verarbeitung kommt der Zucker mit Ätzkalk, Kohlensäure, Schwefeldioxyd, Natriumkarbonat in Berührung. Die Masse wird dann mehrere Male gekocht, abgekühlt, kristallisiert, zentrifugiert. Die Melasse noch wird durch Strontiumhydroxyd entzuckert.

Dann kommt die bereits leblose Masse in die Raffinerie. Sie wird mit Kalk-Kohlensäure gereinigt, mit schwefliger Säure gebleicht, durch Knochenkohle filtriert, mit Indanthrenblau, einem Teerfarbstoff, oder dem giftigen Ultramarin gefärbt. Das Endprodukt dieses raffinierten und komplizierten Prozesses ist ein chemischer Stoff, Saccharose, C 12 H 22 0 11, der in den Kaufläden als Kristall-, Staub-, Würfel-, Hut- oder Kandiszucker dargeboten wird. Mit Schlauheit und Tücke haben wir aus einem natürlichen Lebensstoff ein Todesmittel gemacht. Fabrikzucker hat jeden Kontakt mit den vitalisierenden Salzen und Oxydationsfermenten verloren und ist ein völlig toter Kunststoff, für dessen Verdauung der Organismus nicht eingerichtet ist. Alle Lebens- und Schutzstoffe sind entfernt, verdünnt, denaturiert. Wertvolle Eiweißstoffe, Pektine und Vitamine werden mit der Melasse ausgeschieden und an das Vieh verfüttert. Das Endprodukt der Zuckerfabrikation hat eine Dichte von 98,4 bis 99,5 % und wirkt in solcher als Gift."

„Ein großes Wort, das Sie erst beweisen müssen!" murrte die Ärztin.

Morf: „Fragen Sie einen Landwirt, was geschieht, wenn er seine Äcker mit einem siebenmal stärkeren Konzentrat düngt, als sie aufnehmen können! Es würden alle Pflanzen absterben. Der Industriezucker wirkt daher reizend auf die Schleimhäute, Gewebe, Drüsen, Blutgefäße und Verdauungsorgane des Menschen. Zucker ist das einzige Nahrungsmittel, das kein Wasser enthält.

Sie haben bereits gehört, was geschieht, wenn der Mensch Nahrung verdauen soll, der Lebensstoffe fehlen. Der weiße Zucker ist die Mangelnahrung Nummer eins. Er wirkt wie ein Einbrecher im Organismus, der alle ihm fehlenden, zu seinem Abbau jedoch notwendigen Vitalstoffe, Spurenelemente und organischen Mineralien brutal an sich reißt. Tausend Teile Wasser vermögen nur einen Teil Calcium aufzunehmen. Setzt man aber Zucker zu, so absorbiert dieselbe Wassermenge 35 mal mehr. Zucker verbindet sich leicht und gerne mit dem Kalk. Er baut daher — ebenso wie das weiße Mehl — Knochen und Zähne von innen her ab.

Andererseits verändert die widernatürliche Kost den Speichel, so daß die Zähne auch von außen her angegriffen werden, weil sie gewissermaßen in einem Bad aggressiver Säuren stehen. Die Flüssigkeiten des Zahngewebes haben einen Druck von etwa 7 Atü. Der Industriezucker steigert den osmotischen Druck des Speichels bis zu 33,8 Atü. Er dringt wie ein Sprengkeil mit einem Überdruck von nahezu 27 Atmosphären durch alle Ritzen und Defekte in die Zähne ein.

Ferner: mineralreiche Grobstoffe in der Nahrung regen die Darmbewegung an. Da sie dem raffinierten Zucker völlig fehlen, eignet sich dieses großartige Krankheitsmittel vorzüglich dazu, die Eigenbewegung des Darmes zu lähmen. Je mehr Zucker der Mensch aufnimmt, umso träger wird

der Darm, und der Darmträgheit verdanken wir eine Fülle wirkungsvoller Krankheiten.

Der Dezernent zählt eine Reihe von Beispielen aus dem Leben auf:

„In einer Internatsschule mit 350 Schülerinnen in England gab es mehrere Abteilungen, die verschieden verpflegt wurden. Die Gruppe mit dem höchsten Zuckerverbrauch wies mit 24,6 % die meisten Erkältungskrankheiten auf, jene mit dem niedrigsten Zuckerverbrauch nur 5,5 %. Daraus ergibt sich, daß der Zucker die Widerstandsfähigkeit gegen Infektionen mindert. Durch lang andauernden Mangel an Lebensstoffen wird der Körper geschwächt und desorganisiert."

Der Boß mengte sich ein: „Natürlich gibt es welche, die uns ins Handwerk pfuschen und das Konzept stören wollen. Berichten Sie, Morf! Was treiben die Fortschrittsfeinde?"

„Sie sind ohne Bedeutung, Boß! Schon 1901 sagte der deutsche Physiologe Prof. Bunge: ‚Durch die Entwicklung der Zuckerindustrie ist der Rohrzucker, der früher ein Luxusartikel war, zu einem der meistgebrauchten Nahrungsmittel geworden. Das heißt, daß wir einen künstlichen, isolierten Stoff in großen Mengen essen. Dies bedeutet Gefahr für die Volksgesundheit. Das Verzehren von Zucker ist besonders für Kinder schädlich. Es verursacht Blutarmut und faule Zähne!'"

„Er hat es also erkannt!" sagte Sten.

Morf: „Er ja, aber niemand hörte ihn."

Der Teufel: „Ich sagte Ihnen schon, daß alle lebenswichtigen Erkenntnisse bereits errungen sind. Sie sind da, die Menschheit brauchte nur danach zu greifen. Aber wir haben ihr die Fähigkeit genommen, ihnen zu folgen."

Murduscatu, der Furchtbare, schaltete sich ein: „Eine Reihe von Vereinen und Gesellschaften, die sich einbilden, die Menschheit retten zu müssen, hat, soviel ich weiß, eine intensive Kampagne gegen den weißen Zucker und die Süßwaren gestartet. Was tut Morf dagegen?"

Morf: „Dieser große Feldzug gegen den Zuckermißbrauch ist zu unbedeutend und lächerlich, als daß es dagegen etwas zu unternehmen gäbe. Die große Masse verlacht die Gesundheitsapostel und hört nicht auf sie, ihre Zeitschriften haben verschwindend kleine Auflagen."

Murduscatu: „Mir wurde berichtet von dem amerikanischen Nahrungsphysiologen Alfred Mc Cann, der ein verantwortungsbewußter und weitsichtiger Chemiker sein soll. Morf hat auch ihn unbehelligt gelassen, so daß er einen jahrelangen Kampf gegen den weißen Zucker und den USA-Zuckertrust führen konnte. Morf möge sich verantworten!"

Der Feinkostteufel sah mit komischer Verzweiflung den Boß an, wohl wissend, daß der nicht immer mit Murduscatus bohrendem Eigensinn einverstanden war. Aber der Teufel hielt die Augen geschlossen. „Was wollen Sie, Murduscatu?" begehrte Morf auf. „Ich habe Mc. Cann mit Haß und Verfolgung seitens der Interessenten geschlagen, er wurde aus einer Anstellung nach der anderen fortgejagt. Arm und verbittert lebt er in einem verborgenen Winkel, und kein Mensch hört auf ihn."

Der Boß lachte: „So geht es allen, die es wagen, die Hand gegen mich zu erheben, merken Sie sich das, meine Herrschaften!"

Morf, der Feinkostteufel, spricht weiter über den Sieg der Technik auch in der Küche.

„Hierher gehört, daß ich seit einigen Jahren mit durchschlagendem Erfolg eine Fülle blitzender Haushaltmaschinen

eingeführt habe. Kein moderner Haushalt ohne Mixer, elektrische Zentrifuge und Fruchtpresse! Mit diesen Maschinchen zerreiße ich noch einmal die natürlichen Zusammenhänge, gebe Metallteilchen zu und nehme den Zähnen und Organen weitere Arbeit ab. Werkzeuge, die nicht benützt werden, verfallen. Auch damit sind wir einen guten Schritt auf dem Wege zur Krankheit und Entartung weitergekommen."

Der Dezernent für Feinkost stellt seine Mitarbeiterin vor, die Teufelin Karies, die berichtet, welche Erfolge sie seit den letzten 250 Jahren zu verzeichnen hat. Außer dem Zahnverfall, erklärt sie, habe die moderne Industriekost Veränderungen der Gesichtsbildung, Schwierigkeiten bei der Geburt und Tuberkulose zur Folge.

Alfred fragte: „Soll man wirklich glauben, daß dies einzig und allein auf die Kleinigkeit der Ernährungsänderung zurückzuführen ist?"

„Ist das eine solche Kleinigkeit? Jeder Maurergehilfe weiß, daß der Beton beim Hausbau eine bestimmte Zusammensetzung haben muß, um fest zu werden. Würde er den größten Teil des Zements durch Sand ersetzten, so würde man ihn mit Recht zur Verantwortung ziehen."

Karies berichtet über den Unsegen, den der weiße aber nicht mehr weise Mann den primitiven Völkern mit seinen Konserven, feinem Weizenmehl, weißem Gebäck, Marmelade und Zuckerwaren beschert hat. Sie schaltet den Bildschirm ein, und zeigt das Indianerreservat am Winnipegsee. Karies spricht:

„Die Landschaft ist wunderschön. Die Häuser der Indianer wurden vor etwa vierzig Jahren erbaut. Sehen Sie die Menschen an! Sie schleichen stumpf und scheu umher. Sie sind zivilisationskrank. 40 % aller Zähne sind faul. Sehen Sie diese spielenden Kinder! 90 % leiden an Karies. Das

große, weiße Gebäude mit dem flachen Dach ist das Krankenhaus. Als es erbaut wurde, gab es kaum einige Kranke hier. Heute ist das Haus vorwiegend von schwangeren Frauen belegt. Die städtische Mangelnahrung hat die Bekken verengt. Die Mütter der heutigen Patientinnen suchten das Krankenhaus selten auf, die Großmütter nahmen ein Tuch und gingen allein oder in Begleitung einer Angehörigen in den Busch, um zu gebären. Heute müssen im Krankenhaus operative Eingriffe gemacht werden, um Kindern den Eintritt ins Leben zu ermöglichen. 83 % aller Patientinnen haben kariöse Zähne."

Es war eine Pause. Alfred dachte angestrengt nach. Dann begann er: „Es liegt auf der Hand, daß die Menschen in den Mangelgebieten, am Rande der Lebensmöglichkeit, gegen die Veränderung der Lebensweise besonders empfindlich sind. Zweifellos sind die Völker anderer Zonen solchen Gefahren nicht ausgesetzt."

Karies widersprach: „Sie irren, Herr Ingenieur! Darf ich, ehe ich Ihnen Gegenbeweise unterbreite, einen kurzen Überblick über den weltweiten Erfolg meiner Arbeit bieten? Der Prozentsatz der infolge Zivilisationskost von Karies angegriffenen Zähne beträgt bei den Seminolenindianern 40 %, bei den Ureinwohnern Australiens 70 %, bei den Maoris 55 %, bei den Indianern Perus und im Amazonasdschungel 40 %. Diese Zahlen bedeuten, daß tatsächlich 100 % der Untersuchten an Karies erkrankt waren. Ich betone, daß bei Angehörigen derselben Stämme und Völker, die in Gebieten mit Primitivkost leben, die Zahnfäule völlig unbekannt ist.

Im Tuscarora-Reservat unweit der Niagarafälle wurde — bei wirtschaftlich guten Verhältnissen — starker Gebißverfall festgestellt. 83 % der Untersuchten haben Zahnkaries.

Sehen Sie auf das Bild! Eine schmutzige, trostlose Indianerwohnung in jedem Reservat."

Ein penetranter Geruch, der das Atmen erschwerte, stach vom Bild her in das Zimmer; Rolande hielt sich die Nase zu.

„Verzeihen Sie!" sprach die Teufelin. „Aber der Gestank gehört dazu. Sie müssen wissen, daß die Behausungen der von der Zivilisation noch unbezwungenen Indianer sauber und geruchlos sind. Beobachten Sie diese Familie! Der Vater liegt mit Tuberkulose im Bett, die Mutter hat ein schwer geschädigtes Gebiß mit Goldkronen, einigen fehlenden und zwanzig kariösen Zähnen. Die vierjährige Tochter trägt 12, die achtjährige Tochter 16, der zehnjährige Sohn 6 kariöse Zähne im Mund. Die Ernährung besteht in diesem Reservat vorwiegend aus Weißmehlerzeugnissen, Konserven, denaturierten Fetten und auffallend viel Marmeladen, Sirup, Konfekt und sonstigen Süßigkeiten."

Alfred hatte einen Einwand. „Die Indianer sind eine sterbende Rasse. Sie wären auch ohne das Eindringen des weißen Mannes vor die Hunde gegangen."

Karies: „Sie irren abermals, Herr Ingenieur! Seit Urzeiten betrieben diese Menschen nur Fischfang und Jagd. Ackerbau gab es kaum. Durch ebenso lange Zeit waren diese Menschen vollkommen gesund, kannten weder Tbc noch Zahnfäule, noch schwere Geburten. Wild wachsende Wurzeln und Beeren gehörten zur täglichen Kost. Schädel und Skelette zeigen über einen Zeitraum von Jahrzehntausenden eine vollkommene Ausbildung, keine Degenerationsmerkmale, symmetrisch geformte Zahnbögen, schöne Zähne, die völlig frei von Karies sind. Dann kam der weiße Mann. Nach einem beispiellosen, Jahrhunderte währenden Blutbad, unterstellte er die elenden Reste der einst so stolzen Naturvölker seiner verlogenen Humanität.

Im südlichen Zipfel Alaskas macht die Bevölkerung kaum noch von dem Fischreichtum vor ihrer Türe Gebrauch. Sie kauft die Ladenkost. Zahnkaries, Tuberkulose, Arthritis sind weit verbreitete Krankheiten, die vor zwei Generationen noch unbekannt waren. Im Krankenhaus von Juneau liegen Indianer und Eskimos. 75 % haben Tuberkulose, die Hälfte von ihnen ist noch nicht 21 Jahre alt."

Murduscatu hob die Knochenhand, und die Teufelin hielt inne. Mit einer trockenen, krächzenden Stimme sprach der Chefmanager: „Die Darstellung der Referentin ist einseitig und unvollständig. Sehen Sie auf das Bild!"

Damit schritt er an den Schalttisch heran und betätigte die Hebel. „Eine Indianersiedlung am nördlichen Ufer der Cookbay. Sehen Sie diese Menschen an! Sie sind noch ungebrochen, stolz, frei, vollkommen gesund, haben ein völlig fäulnisfreies Gebiß, selbst bis ins hohe Alter. Immer noch ernähren sie sich von frischem Elch- und Hirschfleisch, frischem und getrocknetem Fisch, von etwas Gemüse und gelegentlich von Moosbeeren. Was sagt Karies dazu?"

Die Teufelin lächelte. „In eben jenem Dorf wird nächste Woche ein Laden eröffnet, der in erster Linie importierte Nahrungsmittel feilbieten wird. Mehr brauche ich wohl nicht zu sagen."

Der Furchtbare stand immer noch am Schalttisch, drehte an den Knöpfen. „Das Bild!" schnarrte er, sonst nichts.

Die paradiesische Küste einer Südseeinsel erschien. Palmen wiegten sich im Wind, das blaue Meer rauschte. Wärme, Duft, Vogelsingen zogen vom Transparent aus in das Zimmer. Das Bild wechselte, zeigte immer neue, zauberhaft schöne Ausschnitte, eine Ansiedlung, eine kleine Hafenstadt. Eingeborene schritten vorbei, hoch aufgerichtet, stolz, mit

strahlenden Mienen, die Männer muskulös, die Frauen vollendet geformt, alle von auffallender Schönheit.

Murduscatu sprach: „Numea, Neukaledonien. Eine Gegend, die Karies anscheinend völlig vergessen hat, wie?"

Der Furchtbare stach mit einem giftigen Blick nach der Teufelin. „Diese Menschen sind heute noch immer vollkommen gesund. Sie tragen keinen einzigen verfaulten Zahn im Mund. Was hat Karies zu ihrer Verantwortung vorzubringen?"

„Ganz einfach", erwiderte die Teufelin. „Als 1907 an dieser Küste eine Zuckerplantage angelegt werden sollte, erhoben sich die Eingeborenen, zerstörten die französische Kolonie und töteten die Weißen. Hätten sie das nicht getan, sie wären elend geworden wie alle anderen!

Die Küsten, die durch vorgelegte Riffe den Schiffen der Weißen das Anlaufen unmöglich machen, erweisen sich leider auch heute noch als Horte der Gesundheit. Aber wo der moderne Verkehr hinreicht, habe ich die ursprünglichen gesunden Lebensverhältnisse gründlich zerstört. Sehen Sie in die Welt!"

„Was zeigen Sie?"

Karies: „Ein Tanzfest auf einer Insel der Marquesasgruppe. Beachten Sie die vollendete Schönheit dieser Menschen, das Ebenmaß ihrer Gestalten, die Anmut der Gesichter! Ihre Kiefer sind vollendet ausgebildet, die Zähne fehlerfrei. Wie sie tanzen, wie sie lachen! Sie repräsentieren die Kraft und Schönheit ihrer Rasse, überströmen von Vitalität. Sie sind niemals krank gewesen. Es sind heitere, zufriedene, glückliche, edle und geschmeidige Tiere!"

„Solches Menschentum ist mir ein Greuel!" brummte der Boß. „Wozu zeigen Sie das?"

„Ich bitte um Geduld!"

Die Bilder des Festes waren bezaubernd, eingehüllt in einen Schwall wohltönender Gesänge und Instrumentalmusik. Die harmonische Tanzbewegung dieser kräftigen Körper, die Lebhaftigkeit, Gewandtheit, Elastizität der Bewegung waren mitreißend, die unbekümmerte Lebensfreude, die aus allen Regungen und Lauten sprach, beglückend.

Karies sprach: „Ein Bild aus dem Jahre 1850. So war es überall auf den Inseln im Pazifik. Dann kam der weiße Mann. Weder die Fruchtbarkeit ihres Bodens noch die Kraft ihrer Sonne, noch der Reichtum an Leben aller Art konnten die Eingeborenen daran hindern, der althergebrachten Ernährungsweise abzuschwören und zur Zivilisationskost überzugehen. Ich schalte auf das Jahr 1959! Sie sehen dieselbe Örtlichkeit."

Ein Hafenbild erschien. Eine Schiffssirene brüllte. Aus dem öligen Dreckwasser stieg der Geruch von Unrat. Vor einem grauen häßlichen Gebäude im Vordergrund drängte sich ein Haufen armseliger, kümmerlicher Gestalten, Eingeborene, in europäische Lumpen gekleidet.

Karies zeigte lachend nach ihnen. „Sie haben Zahnschmerzen und warten seit Stunden vor der geschlossenen Ambulanz auf den Zahnarzt, der nicht kommt. Dahinter, im Hafen, löscht ein Dampfer aus San Franzisko seine Ladung."

„Was bringt er?" fragte Sten.

Karies: „Weißes Mehl, weißen Zucker, Konserven."

Rolande: „Warum ist diese Rasse auf einmal so häßlich geworden?"

Karies: „Eine ausgeglichene Ernährung, die in unerforschlicher Mischung alle Lebensstoffe im rechten Maße und Verhältnis bietet, gewährleistet auch das von der Natur ver-

liehene schöne Bild des Menschen. Durch die Mangelnahrung habe ich die Menschen häßlich gemacht. Ich habe den Adel des Ausdrucks und das Ebenmaß des Leibes zerstört. Schon die Eltern dieser armseligen Leute haben ihre Ernährung auf importierte Lebensmittel umgestellt und tauschten dafür Schrumpfung der Gesichter ein. Der Zahnverfall ist allgemein, 44 % aller untersuchten Zähne sind von Karies befallen. Die Bevölkerung ist von 100 000 auf etwa 2 000 Menschen zurückgegangen."

Der Boß grinste. „Förderung unterentwickelter Gebiete und Völker!"

Murduscatu schien völlig unbeeindruckt von diesem Beweis ausgezeichneter Zerstörungsarbeit. Hartnäckig begann er von neuem:

„Australien ist ein Kontinent, den die Referentin sich noch nicht erobern konnte, ja an dessen Eroberung sie anscheinend gar nicht denkt! Hier sind die Eingeborenen noch von hervorragender körperlicher Tüchtigkeit, sie leben in voller Gesundheit und Ursprünglichkeit. Ihre Sinne sind von unvorstellbarer Schärfe. Noch auf Entfernungen von einer Meile können sie die Bewegungen von Kleinwild wahrnehmen. Mit bloßem Auge sehen sie Sterne, die der Zivilisierte nur mit Hilfe eines Fernrohrs erkennt. Referentin möge erklären, was sie zur Zerstörung dieser Vollkommenheit unternommen hat!"

Karies holte tief Atem: „Auch in Australien herrschen Entartung und Krankheiten dort, wo die Eingeborenen von der Ladenkost leben. Ja, die Schärfe der Sinne geht sogleich zurück und verliert sich völlig spätestens in der zweiten Generation, wo die Eingeborenen mit modernen Nahrungsmitteln versorgt werden. Die Australier im Reservat Le Parouse bei Sydney zeigen zu 100 % Zahnver-

fall, im Reservat auf Palm-Island, 50 Meilen vom Festland entfernt, zu 50 %. Die im Busch nach althergebrachter Weise Lebenden kennen keine Zahnfäule."

„Referentin gesteht zu, daß es solche noch gibt!" schnarrte der Furchtbare dazwischen.

„Die Maßnahmen sind angelaufen!" beteuerte die Teufelin. „Sehr zu Dank verpflichtet bin ich den zahlreichen Missionsstationen, wo die Eingeborenen mit der üblichen Zivilisationskost vertraut gemacht werden, von der sie später nicht mehr lassen wollen."

„Spüren meine Gäste jetzt vielleicht etwas von Schuldbewußtsein?" fragte schielend der Teufel.

„Warum sollten wir das?" fragte Sten zurück. „Ist sich doch selbst der zivilisierte weiße Mann völlig im Unklaren über die Tragweite und Gefahr des Ernährungsexperimentes, an dem die ganze Welt teilnimmt!"

Der Boß: „An dem teilzunehmen er die übrige Welt zwingt, um damit sein Geschäft zu machen. Aber Sie haben recht. Man kann einem Blinden die Blindheit nicht vorwerfen. Dennoch wird er sich der Verantwortung nicht entziehen können."

Die Referentin für den Zahnverfall kommt dann auf ihre Erfolge in den zivilisierten Ländern zu sprechen und behauptet, daß es hier überhaupt keinen Menschen mit gesunden Zähnen mehr gäbe.

Murduscatu unterbrach: „Irreführung durch die Referentin! Auch in den angeblich rückständigen Gebieten Europas gibt es noch genug Menschen mit gesunden Zähnen! Nehmen wir etwa die Hebriden an der Nordwestküste Schottlands! Von der Insel Lewis wird mir berichtet, daß die Leute dort noch vollkommen gesund seien. Zahnfäule ist unbekannt. Dazu sind diese Leute freundlich, gastfrei und

hilfsbereit. Der Grundzug ihrer Wesensart ist Ehrlichkeit und Wahrhaftigkeit. Karies möge sich verantworten, warum sie ihnen die naturgemäße Nahrung bislang nicht entzogen und ihre uns verhaßte Wesensart nicht geändert hat!"

Karies: „Es ist bei diesem harten, genügsamen Menschenschlag besonders schwer, die Dekadenz der zivilisierten Welt zu verbreiten. Die karge Natur dieser Inselwelt, wo alle Kreaturen sich ihr Leben in einem ständigen Kampf erringen müssen, hat Menschen gebildet, die eine hervorragende Konstitution besitzen, ihren Volkstyp durch Jahrtausende vor Degenerationserscheinungen bewahrten, bis ins hohe Alter gesund und leistungsfähig bleiben und wenig anfällig gegenüber Infektionskrankheiten sind.

An der Spitze steht die Nahrung aus dem Meer, an zweiter Stelle steht der Hafer, die einzige Getreideart, die dort oben reifen kann. Lewis hat 20 000 Einwohner. Im Sommer kommt der Dampfer aus dem schottischen Hafen Mallaig jede Woche an, im Winter nur bei Schönwetter, und das ist selten dort. Lewis besitzt einen einzigen Hafen, Stornoway. Hier lasse ich alles feilhalten, was die Nahrungsmittelindustrie Englands für den Massenkonsum herstellt, und es ist nur eine Frage der Zeit, wann die Mangelkost die bewährte Nahrung des Landes verdrängt haben wird.

„Das will ich in Ihrem Interesse hoffen!" sagte der Furchtbare.

Karies: „Die Folgen zeigen sich sofort: Die Zahnfäule ist in Stornoway allgemein. 25 % der Leute zwischen 20 und 40 Jahren tragen Zahnprothesen, der Rest hat sie dringend nötig. Die Zähne der Schulkinder, soweit sie von den eingeführten Lebensmitteln leben, sind entsprechend schlecht."

„Gut", brummte der Teufel.

„Sogar in den kleinsten Orten wiederholt sich diese Erfahrung: Es genügt, daß sich ein Bäcker niederläßt, der das übliche weiße Brot herstellt, und ein Krämer einen kleinen Laden eröffnet, um die Bevölkerung mit konservierten Lebensmitteln zu versorgen, und die Immunität gegen die Zahnfäule schwindet."

Die Teufelin hatte ihr Referat beendet.

„Es ist gut, Karies!". Der Boß winkte ihr zu. „Ich bin zufrieden!"

„Ich nicht!" schnarrte der Furchtbare. Er wandte sich um, ging auf das Transparent zu, schritt hindurch und verschwand. Es trat eine Pause ein. Der Diener reichte Brötchen und Getränke. „Lassen Sie es sich gut schmecken!" lachte der Boß und hob das Glas.

Morf, der Feinkostteufel, sprach: „Ich muß die Ausführungen der Referentin dahin ergänzen, daß nach exakten amerikanischen Versuchen die industriellen Fruchtsäfte sowohl Zahnschmelz wie Dentin angreifen. Durch den Rattenversuch wurde dies eindeutig erwiesen. Menschliche Zähne, in solche Getränke eingelegt, zeigen innerhalb kurzer Zeit krankhafte Veränderungen."

Die Ärztin schüttelte den Kopf. „Diese Voraussetzungen treffen im Munde des Menschen niemals zu. Die Wissenschaft —"

„Eh! Hören Sie auf mit Wissenschaft!" ächzte der Teufel.

"Warum, Boß?" fragte der Feinkostteufel. „Sie ist unser bester Verbündeter!"

Rolande, die Ärztin, bestreitet den Säfteaustausch zwischen Zahn und Gewebeflüssigkeit, ja überhaupt die Bedeutung der Ernährung hinsichtlich des Gebißverfalls. Morf, der Feinkostteufel, widerspricht und erzählt von dem amerikanischen

Zahnarzt Price, der akute Karies durch Koständerung zum Stillstand brachte. Er sagt:

„Bemerkenswert ist die rasche Wirkung der Koständerung. Der Ihnen schon bekannte amerikanische Zahnarzt Dr. Price reichte einer jungen Patientin die mit Vitaminen und Mineralien angereichterte Zukost von Oktober bis Juni, und in dieser Zeit bildeten sich keine neuen Schäden. Als sie aber zu ihrer früheren gewohnten Ernährung zurückkehrte, ging der Kariesprozeß weiter.

Ein anderes Mädchen wurde von Dezember bis Juni von Price behandelt, d. h. es erhielt gesunde, unverfälschte, naturbelassene Kost. Es war mit einer stark aktiven Karies zur Behandlung gekommen. Die noch vorhandenen Milchzähne waren zu bloßen Schalen reduziert, die bleibenden Backenzähne fast alle bis zur Pulpa bloßgelegt. Die veränderte Kost führte in dem genannten Zeitraum zum völligen Stillstand der Karies. Die Patientin glaubte nun, die angereicherte Kost wieder entbehren zu können, und nahm auf Rat eines Arztes als Verhütungsmittel gegen weitere Zahnschäden Viosterol. 16 Monate später kehrte sie mit 14 neuen Höhlen in die Behandlung von Price zurück, der den Zahnverfall innerhalb von 8 Monaten durch die Anwendung seiner Heildiät erneut zum Stillstand brachte. Es setzte sogar Regeneration ein. In den Röntgenbildern war zu erkennen, daß sich in den die Pulpa bloßlegenden Höhlen sekundäres Dentin gebildet und die Pulpa gewissermaßen überdacht hatte."

IV.

Auf solche Art vorbereitet, hören die vier Menschen am zweiten Tage ihres Aufenthaltes im Hause des Teufels den Bericht des Dezernenten für Gift in der Nahrung. Nach der Besichtigung der unterirdischen Laboratorien und Versuchsräume versammeln sich alle im Arbeitszimmer des Teufels.

„Wann haben Sie zum letztenmal berichtet?" fragte der Boß.

„Vor zehn Jahren."

„Ich bewundere Ihre Organisation", sagte Rolande, „die Ihnen gestattet, Ihre Mitarbeiter nur alle zehn oder hundert Jahre zu hören. Was kann in dieser Zeit geschehen!"

„Nichts, was nicht in meiner Planung läge", erwiderte der Satan.„ Und zehn oder hundert oder tausend Jahre sind für unsereinen nur wie ein Augenblick . . . Was gibt es Azo?"

„Gute Nachrichten, Boß!"

„Peinlich für Sie, wenn es anders wäre!" Der Teufel wandte sich den Gästen zu: „Azo ist ein verhältnismäßig junger Mitarbeiter. Sein Dezernat ist erst etwa 100 Jahre alt."

Azo begann: „Ich habe den Auftrag, die von meinem Kollegen Morf der Menschennahrung entzogenen Lebensstoffe durch chemische Gifte zu ersetzen. Dies geschieht unter dem Vorwand der Konservierung, Schönung und Veredlung."

Alfred unterbrach: „Sie haben eine seltsame Art, die Dinge zu verdrehen. Konservierung ist notwendig, weil die Menschenmassen sich an wenigen Stellen des Globus zusammenballen. Der Welthunger kann nur gestillt werden, wenn die Nahrungsversorgung gesichert wird."

Der Boß: „Der Hunger einer naturgemäß bescheidenen und gesund sich ernährenden Menschheit wäre leicht gestillt. Ich habe ihr aber die Freßmanie eingeimpft. Der Gaumen verlangt immer nach mehr und Besserem."

„Wie immer dem sei", erwiderte der Techniker, „die Nahrung wird aus allen Ländern der Erde über weite Entfernungen herbeigeschafft. Monatelang liegt sie in Schiffsbäuchen und Waggons, jahrelang in Lagerhäusern. Wenn sie vor Verderbnis bewahrt wird, so ist das zweifellos im Interesse der Menschheit."

„Und der Landschaft, die alle Nahrung liefern muß", ergänzte der Dichter.

Alfred setzte fort: „Nur ein transport- und lagerfähiges Produkt kann das überaus verflochtene Handelsgefüge durchrinnen. Es muß demnach vor Zersetzung bewahrt, präpariert und dadurch in einen gewissen Dauerzustand übergeführt werden."

„Das ist alles sonnenklar und logisch", stimmte Rolande bei. „Ich wüßte nicht, was dagegen vernünftigerweise einzuwenden wäre."

„Hören Sie!" fiel der Teufel ein. „Alles Leben spannt sich zwischen Werden, Sein und Verwesen. Fehlt eine von diesen drei Erscheinungen, so liegt kein Leben vor. Konservierte Nahrung ist aus dem kosmischen Kreislauf herausgerissen. Sie ist nichts Lebendes mehr. Wer den Tod ißt, der stirbt."

Azo: „Zudem ist durch die Landschaftsgifte und vielseitige mechanische Vorbearbeitung die menschliche Nahrung schon vor der Konservierung aus den natürlichen Zusammenhängen herausgelöst. Der Schutz vor Verderbnis kommt demnach einem Produkt zu, das im Grunde keine Nahrung mehr ist."

„Immerhin bewahrt dieser Schutz die Menschheit vor dem Hunger", sagte die Ärztin.

„Aber nicht vor Krankheit und Degeneration. Das System ermöglicht mir, dem Konsumenten ohne jede Kontrolle Chemikalien einzugeben."

„Konservierungsmittel werden doch nur in kleinsten Dosen angewendet!" wandte Alfred ein.

„Es sind manchmal gerade die kleinsten Dosen, welche die größte Wirkung haben. Die Vorgänge im lebenden Organismus werden nicht in erster Linie von Quantitäten, sondern von Qualitäten beherrscht, d. h., daß winzige Mengen eines Stoffes tiefgreifende Wirkungen — im negativen wie im positiven Sinne — haben können. Es ist experimentell erwiesen, daß die männliche Gamete einer Farnpflanze schon auf eine Verdünnung von 0,001% Apfelsäure reagiert. Ja in einem besonderen Fall reichte schon eine Menge von 0,000 000 028 Milligramm, also 28 Billionstel Gramm eines Stoffes für eine chemotaktische Wirkung im lebenden Organismus aus.

Ein Hundertmilliardstel der Gesamtkonzentration einer Nährlösung des Spurenelementes Molybdän genügt, um eine Tomatenpflanze am Leben zu erhalten. Die tägliche Aufnahme von 1/10 Millionstel Gramm Vitamin D deckt den Tagesbedarf des Menschen. Einige Zehnmillionstel Gramm Kobalt pro Tag genügen den Menschen zum Leben,

vielleicht ebensowenig Fluor, 1/10 dieser Menge an Bor oder Titan.

Dennoch begnüge ich mich in meiner Apotheke durchaus nicht mit so minimalen Mengen. Mit allen Nahrungsmitteln zusammen gebe ich jedem in zivilisierten Ländern lebenden Menschen Tag für Tag 2,6 Gramm Chemikalien zu schlukken, darunter Blausäure, Arsen, Blei, Kupfer, Salpeter, Borsäure, Paraffin, Teerfarben und viele andere mehr. Würde die Tagesdosis auf einmal genommen, so stürbe mit einem Schlag die halbe Menschheit. Im Laufe eines Menschenlebens macht das ungefähr einen Zentnersack voll Gift aus. Manche meiner Lebenselixiere sind so wirksam wie Strychnin und Morphium. Die Fremdstoffe im Brot allein füllen nur in Europa einen Güterzug mit 20 000 Waggons jährlich. Meine Giftchen zerstören den Rest des durch die Abteilung Morf etwa noch übrig gelassenen Lebens in der Nahrung.

Der Mensch ist das einzige Lebewesen, daß seine Nahrung verdirbt, ehe es sie ißt. In einem großen Feinkostladen mit 18 Angestellten in Stockholm haben wir die Warenbestände geprüft. Unter 628 verschiedenen sogenannten Lebensmitteln fanden wir zu unserer Freude nicht ein einziges, das nicht chemisch konserviert, geschönt, gebleicht, gefärbt, gezuckert, gewürzt, gesalzen, erhitzt, also mit einem Wort entlebendigt worden wäre.

Kein Nahrungsmittelchemiker mehr kennt heute alle im Verkehr befindlichen Konservierungsmittel ihrem Namen, geschweige denn ihrer Zusammensetzung nach. Der Verbraucher aber dient ahnungslos als Versuchsobjekt, er wird nur krank gemacht, damit die Hersteller und Vertreiber der Gifte guten Gewissens behaupten können, es sei nachweisbar kein Mensch infolge Genusses dieser Mittel gestorben."

„Es wird immer wieder behauptet, daß man nur unschädliche Stoffe verwendet . . .“, sagte Rolande naiv.

Die Teufel lachten unbändig. Der Boß faßte sich zuerst: „Gewiß, unsere Beauftragten posaunen es immer wieder hinaus: Die Gifte sind unschädlich. Die Gifte sind keine Gifte! Die Gifte sind bekömmlich! Die Lüge ist Wahrheit! Der Tod ist Leben!“

Azo: „Harmlose Konservierungsmittel gibt es nicht. Ihre Aufgabe ist die Tötung von Fäulnisbakterien, Schimmelpilzen und anderen Mikroorganismen. Es handelt sich um Stoffe, die auf Grund ihrer Fettlöslichkeit die Zellmembranen der Bakterien durchdringen können und daselbst das Protoplasma schädigen.“

„Was ist dagegen einzuwenden?“

„Daß auch der menschliche Organismus aus Zellen, Zellmembranen und Protoplasma besteht, wenn ich Frau Doktor daran erinnern darf. Das Leben ist ein unteilbares Ganzes. Ein Stoff, der Leben schädigt, schädigt es immer und in jeder Form. Andere, nicht fettlösliche, anorganische Säuren und Alkalien wirken durch Eiweißfällung und Eiweißlösung, sind also ebenfalls Protoplasmagifte. Zudem: Konservieren können sie nur, wenn sie töten. Sie töten, indem sie das Fermentsystem der Mikroorganismen lähmen und den enzymatischen Ablauf der Lebensfunktionen hemmen. Solche Funktionen aber gibt es auch im menschlichen Organismus. Die Konservierungsmittel treten mit den Enzymen in Reaktion, so daß Umsetzungen erfolgen. Die Wirkungsweise der Spaltprodukte ist dem Menschen völlig unbekannt. Bakterielles Protoplasma wird nicht leichter geschädigt als menschliches. Zuckerharnruhr, Arterienverkalkung, Krebs beruhen auf plasmatischen Schädigungen, hervorgerufen durch Mangel an lebensnotwendigen oder durch

Überschwemmung mit lebensfeindlichen Stoffen. Und schließlich müssen die Konservierungsgifte auch auf die Bakterien wirken, die im menschlichen Körper beheimatet sind und lebenswichtige Funktionen zu erfüllen haben. Jeder Stoff, der dem Körper mit der Nahrung vermittelt wird, ist im Organismus wirksam. Die Aufnahme von Nahrungsgiften führt zur Häufung der Reize und zur Zerstörung des Lebens."

„Der Körper vermag solchen Angriffen ausgleichend entgegenzuwirken!" sagte die Ärztin.

„Gewiß, eine Zeitlang. Wäre das anders, so gäbe es keine Menschheit mehr. Aber alle Abwehrbestrebungen des Körpers gegen feindliche Einflüsse bedeuten einen Verlust von Lebenskraft. Er kann zwar jahrelang ohne fühlbare Krankheitssymptome bleiben, aber er gleicht einem Staat, der seine Kräfte in endlosen Kriegen vergeudet und daran zugrunde geht."

Rolande: „Es gibt Leute, die Arsenik essen, ohne daß es ihnen schadet."

„Die Anpassung an Zellgifte ist eine Eigenschaft der lebenden Substanz. Der Zusammenbruch solcher vergifteter Organismen ist indes unausbleiblich. Arsenikkrebs beginnt 20 Jahre nach dem ersten Einnehmen."

Alfred verbohrte sich in seinen unfruchtbaren Skeptizismus. Er schüttelte den Kopf. „Steht denn die Aufregung überhaupt dafür? Wieviele solcher Fremdstoffe, wie Sie sie nennen, mögen es sein? Einige Dutzend vielleicht . . ."

Azo lächelte. „Sie unterschätzen mich, Herr Ingenieur! Die Food and Drug Administration in USA hat 804 Chemikalien als Lebensmittelzusätze registriert."

Rolande fuhr hoch: „Damit ist gesagt, daß ihre Unschädlichkeit nachgewiesen ist!"

Azo: „Keineswegs. Ihre Schädlichkeit ist nicht nachgewiesen. Das ist ein Unterschied. Nur 428 dieser Mittel werden — nach dem derzeitigen Stande der sogenannten Wissenschaft — als unschädlich angesehen."

„Und nach dem Stande von morgen, von übermorgen?" höhnte der Boß.

„Die Wirkung der restlichen 376 Substanzen sowie der zahllosen nicht registrierten Nahrungszusätze ist unbekannt. Man gebraucht sie trotzdem. England verwendet rund 780 Nahrungsgifte. Den absoluten Weltrekord hält mit rund 1 000 chemischen Konservierungs-, Färbe- und Zusatzmitteln unser geliebtes Deutschland."

„Meinen Freunden und Mitarbeitern in Deutschland meinen teuflischen Gruß!" grunzte der Boß.

Rolande sprach: „Gerade in Deutschland aber hat sich 1955 eine Forschungsgemeinschaft gebildet, um die chemischen Nahrungszusätze einer Prüfung zu unterziehen. 150 Gelehrte aus elf westeuropäischen Ländern stellten eine Liste jener Chemikalien auf, deren Verwendung die Industrie freiwillig vermeiden soll — da es leider keine gesetzlichen Verbotsmöglichkeiten gab . . ."

„Ist Ihnen davon etwas bekannt?" fragte der Boß seinen Dezernenten.

„Gewiß, Boß. Und darf ich die Dame fragen, ob sie über das Ergebnis der Untersuchung etwas erfahren hat?"

„Nein."

Azo: „Die Kommissionen haben jene Zusätze gekennzeichnet, deren Unschädlichkeit nach sorgfältiger Prüfung als erwiesen gelten kann."

Der Boß: „Wieviele von den tausend sind es?"

„Vierzehn".

Der Teufel lachte.

Azo: „Außerdem blieb der Appell der Gelehrten ohne Erfolg."

Der Boß: „Wir haben auch auf diesem Gebiet die Verhältnisse zu unseren Gunsten entwickeln können. Es besteht für den Nahrungsmittelfabrikanten keine Verpflichtung, die Unschädlichkeit einer chemischen Substanz nachzuweisen, obwohl die Industrie sehr wohl in der Lage wäre, die dazu erforderlichen langwierigen und kostspieligen Experimente zu finanzieren. Erst, wenn die Behörde nachzuweisen vermag, daß eine Droge schädlich ist, könnte sie verboten werden. Der Behörde aber fehlt das Geld für die Forschung und Erprobung, die sich über Jahrzehnte erstrecken müßte, um alle Gefahren für den Menschen auszuschließen. Und übersehen Sie nicht, daß wir überall unsere Experten sitzen haben, die von uns beauftragt sind, jedes gegnerische Gutachten unter den Tisch fallen zu lassen oder zu widerlegen und die Harmlosigkeit der Nahrungsgifte zu verfechten. Mit dem Meinungsstreit, der sich daraus entwickelt, vergehen Jahre, und indessen wird das Gift von den Menschen gefressen, und es tut seine Wirkung!"

„So ist es!" pflichtete Azo bei. „Unsere Beauftragten in der Wissenschaft und ihre Nachbeter fördern weiterhin das Dogma, daß in der Welt nur das Bewiesene gilt. Damit wird erreicht, daß ein Giftstoff so lange als unschädlich angesehen zu werden hat, bis sich seine Gefährlichkeit zufällig ergibt."

„Mit dieser Anschauung", ergänzte der Boß, „geht die menschliche Wissenschaft am größten Teil des Lebens vorbei, der für den Menschen nie erforschbar und daher nie nachweisbar und begreifbar werden wird. Das ist gut!"

Rolande: „Die Wissenschaft kann sich nicht auf Hypothesen stützen!"

„Ohne Hypothesen gibt es überhaupt keine Wissenschaft", entgegnete Azo. „Wissenschaftliche Gutachten über Gesundheitsunschädlichkeit eines künstlichen Stoffes sind daher von zweifelhaftem Wert. Wenn es noch einen gesunden Menschenverstand gäbe, müßte ohne weiteres einleuchten, daß alles, was gegen die Natur ist und was nicht von ihr kommt, lebensfeindlich und damit schädlich sein muß."

„Das erscheint mir als eine allzu bequeme Vereinfachung!"

„Die Lösung der schwierigsten Probleme ist immer verblüffend einfach, mein Fräulein!"

Der Teufel: „Das chemische Labor der Natur experimentiert seit Milliarden von Jahren. Es hat alle Stoffe der Welt in Weißglut und Eiskälte millionenmal vermengt und getrennt. Man muß glauben, daß die Natur alle nur denkbaren und überhaupt möglichen Verbindungen längst fand und erprobte. Sie löste wieder auf, was ihr mißfiel, sie behielt, was ihr taugte. Daraus ergibt sich, daß alle menschliche Experimentierkunst, soweit sie von der Natur abweicht, dem Leben abträglich sein muß."

Azo: „Drei Ziele bestimmen die Richtung meiner Arbeit. Durch die Beimengung von Fremdstoffen zur menschlichen Nahrung zerstöre ich Nährwerte und Lebenskräfte, die der Mensch der Landschaft unter schweren Einbußen an ihrer natürlichen Substanz abgerungen hat. Zweitens: Durch die Chemisierung kann ich machen, daß schlechte Ware aussieht wie gute. Verwestes Fleisch wird wieder verkaufsfähig, alte Ware wird frisch, Minderwertiges täuscht erste Güte vor. Ich sorge dafür, daß Desinfektionsmittel, Konservierungsgifte und Farbstoffe weder durch unangenehmen Geruch noch Geschmack auffallen."

„Also Betrug!" sagte Sten.

„Richtig, mein Herr. Drittens: Ich mache die Menschen krank. Mein weltweites Experiment, die Nahrung chemisch zu verderben, muß schließlich zum Absterben der Menschheit führen. Mit geringsten Mengen erziele ich erfreuliche Wirkungen. Wenn die Oxydationsfermente schwinden, kann eine bösartige Entwicklung der Zellen erfolgen."

„Das bedeutet Krebs!" lachte der Satan.

Azo: „Fremdstoffe in der Nahrung sind Krebsverursacher. Die meisten entstammen dem Steinkohlenteer."

„Wozu", fragte Sten, „haben wir Lebensmittelchemiker, wozu gibt es Universitäten und Forschungsinstitute, wenn es möglich ist, die Menschheit einer solchen Giftwelle auszusetzen?"

„Die meisten Chemikalien, die für menschliche Nahrungsmittel verwendet werden, sind in bezug auf ihre krebserzeugenden Eigenschaften noch unerforscht. Man hat sie vorerst ganz oberflächlich auf ihre akute Giftigkeit geprüft. Nun, für sich allein und in geringen Dosen mögen sie wenig schädlich sein. Aber jedes trifft auf hundert andere, für sich allein jeweils auch als unbedenklich geltende Chemikalien. Die Giftwirkung der einzelnen Substanzen vervielfältigt sich in der Vermischung. Diese Gefahrenhäufung ist jeglicher Kontrolle entglitten."

Der Teufel lachte: „Und wenn der Mensch krank wird, läuft er zum Medizinmann, der seine chemischen Arzneistoffe mit Chemikalien verbindet, die ihm nach Namen, Zusammensetzung und Dosierung unbekannt sind. Und der ohnehin schon mit lebensfeindlichen Stoffen überladene und verseuchte Organismus muß dann auch noch mit jenen Giften fertig werden, die ihm der Arzt verschreibt!"

Azo: „Zusammen mit den in allen Nahrungsmitteln enthaltenen chemischen Landschafts- und Lagerungsgiften er-

gibt sich mit der Zeit eine Summenwirkung kleinster schädlicher Einflüsse, die kein Arzt jemals zu entwirren vermag. Nach dem großartigen, durch unseren Boß aufgestellten Heimtückeplan, der allen Mitarbeitern die Anwendung des schleichenden Verfahrens zur Pflicht macht, treffen die verschiedensten Arten von Giften zusammen, stets in so feiner Dosierung, daß eine akute Vergiftung oder deren Vorstufen nie eintreten. Aber die Zeit arbeitet für uns. Im Laufe von zehn, zwanzig und mehr Jahren lagern sich feinste Mengen von Gift ab und häufen sich eines Tages zu schwerwiegenden Konzentrationen. Neue Krankheiten treten auf, deren Ursprung verwischt ist. Es gibt keine Nahrung mehr, die nicht vorbehandelt wurde. 90 % sind chemisch versetzt. Ich habe die Chemie aus den Laboratorien in die Lagerhäuser, Mühlen, Backstuben, Fleischläden und die zahllosen anderen Betriebe der Nahrungsmittelindustrie verpflanzt, aus den Händen der Chemiker in die Hände der Händler, die sie willkürlich zu ihrem Geschäftsvorteil verabreichen."

„Das ist ein ausgezeichneter Fortschritt!" triumphierte der Boß.

„Ich stelle ihnen meine Pülverchen und Limonaden zur Verfügung und empfehle sie als Reinigungs-, Veredlungs-, Bleich-, Konservierungs-, Färbe-, Trieb- und Bindemittel. Ich habe meine Drogen zur Konsistenzveränderung und Konsistenzerhaltung, zum Geschmeidigmachen und zum Stabilisieren, Weichmacher und Härter, Austrockner und Emulgatoren, schaumverhindernde und schaumbildende Mittel, altmachende und das Altwerden verhindernde Substanzen, Geruchs- und Geschmacksstoffe. Es bleibt keine Lücke. Sobald eine chemische Behandlung welcher Art immer erfolgt, ist der naturgemäße Zusammenhang gestört, die Nahrung ist krank oder getötet. Die Aufzählung meiner

Gifte würde Sie ermüden", fuhr Azo fort. „Ich greife einige Beispiele heraus. Wir begannen mit dem ‚Elixier of Sulphanilamide', das wir verschiedenen Nahrungsmitteln beimengten. Über hundert Menschen starben daran, ehe es durch unsere Gegner in der Regierung verboten wurde. Mit dem Thiokarbamid ging es schon besser."

„Wozu wird es verwendet?" fragte Alfred.

„Man verhindert damit das Bräunen konservierter Früchte und setzt es dem Gefrierobst zu."

Der Boß: „Wie ist die Wirkung?"

„Es begünstigt die Bildung von Schilddrüsengeschwülsten und Lebertumoren, die in Krebs übergehen und Tochtergeschwülste verursachen können."

„Nicht viel, aber eins zum andern. Wie wirkte es im Tierversuch?"

„Mit Thiokarbamidpfirsichen gefütterte Ratten krepierten über Nacht."

„Sehr gut".

„Und dieses Gift ist nicht verboten?" entsetzte sich Rolande.

„Die in unseren Diensten stehenden Experten bezeichneten es als harmlos. Unsere Gegner konnten sich dagegen nicht durchsetzen. Da wäre ferner zum Beispiel mein reizendes Nierengiftchen, die Salizylsäure. Die schädlichen Nebenwirkungen sind so mannigfaltig wie bei keinem anderen Präparat."

Die Ärztin unterbrach: „Die Salizylsäure ist Bestandteil zahlloser bewährter Medikamente! Sie ist aus der Medizin gar nicht wegzudenken!"

Azo: „Es ist mir bekannt. Trotzdem hemmt sie die Absonderung der Verdauungsfermente, zerstört das Vitamin C im Körper, verursacht Entzündungen der Haut und

Schleimhaut, Erweichung des Zahnbeins, Schleimhautgeschwüre des Magens, Harndrang, Blutungen der Niere und der weiblichen Geschlechtsorgane, Unregelmäßigkeit der Herzarbeit, nervöse Störungen bis zum Tobsuchtsanfall, Schwächung der Sinnesorgane. Alle Lungenkrankheiten werden durch Salizylsäure verschlimmert.

Angesichts dieser Tatsachen schreibt einer meiner Beauftragten in seinem Buch ‚Das Konservieren der Nahrungs- und Genußmittel' folgendes: ‚Bezüglich der Salizylsäure sprechen die allgemeinen Erfahrungen für die völlige Indifferenz dem menschlichen Organismus gegenüber. Seit dem Bekanntwerden der Salizylsäure sind alljährlich viele tausend Kilogramm dieses Stoffes in Konserven aller Art verzehrt worden. Es liegt auch nicht ein Fall vor, in welchem irgendeine Gesundheitsstörung durch den Genuß salizylierter Nahrungsmittel bekannt geworden wäre. Es hat sich sogar eine große Anzahl angesehener französischer Ärzte für die allgemeine Anwendung der Salizylsäure ausgesprochen, darunter auch Pasteur."

Der Teufel grinste. „Gut, Azo!"

Rolande: Was sagen Sie dazu, daß Salizylsäure auch in Kirschen, Johannisbeeren, Pflaumen, Weintrauben enthalten ist?"

Azo: „Ich sage dazu, daß Sie endlich Leben und Tod unterscheiden lernen müssen! Ein Stoff, der auf natürliche Weise organisch wächst, und einer, der aus toten Bestandteilen im Laboratorium künstlich gemischt wird, sind grundverschiedene Dinge, auch wenn sie chemisch gleich sind!

Betrachten wir die Benzoesäure! Sie ist ein Abkömmling des Benzols. In größerer Menge ist sie ein schweres Gift. Mit ihren Salzen und Estern übt sie örtliche Reizwirkungen auf die Zellen und in größeren Mengen eine zunächst erregende,

dann lähmende Wirkung aus. Genau so wie die schwefelige Säure und Hexamethylentetramin hemmt sie die Tätigkeit der Darmbakterien und führt zur Erkrankung und Entartung der Darmflora, zur Vernichtung der Vitamine im Darm und zur Dickdarmentzündung. Sie ist in allen Kulturstaaten zugelassen und kommt fast in allen zivilisierten Nahrungsmitteln vor, so daß auch bei minimalen Dosen beachtliche Krankheitserfolge zu erwarten sind. Allein mit der Margarine werden in der westdeutschen Bundesrepublik jährlich 75 000 kg Benzoesäure verzehrt."

Rolande: „Zahlreiche Gutachten angesehener Forscher beweisen, daß Benzoesäure völlig unschädlich ist!"

Azo: „Ja, unsere Beauftragten bezeichnen sie sogar als bekömmlich und wissen dafür schlaue Argumentationen zu unterbreiten."

„Auch sie kommt im Obst vor, in Heidel- und Preiselbeeren zum Beispiel", eiferte Rolande.

Azo war nicht aus der Ruhe zu bringen. „Sie dient dort zusammen mit der Enzym- und Vitaminwirkung dem Leben, weil sie lebendig gewachsen ist."

„Welchen Nahrungsmitteln wird sie beigegeben?" fragte Sten.

„Sie ist das chemische Mittel zur Unterdrückung der Gärung im Süßmost. Man ißt sie mit Wurst und Hackfleisch, Mayonnaise und ölhaltigen Tunken, flüssigen Eikonserven, Essig, Obst und Obstkonserven, Konfitüren, Marmeladen, Obstsäften, Limonaden, Aromen, Kaviar, Fischpasten, Fleischsalat, Margarine, Marzipan, Creme- und Fruchtfüllungen, Glasuren, Fondantmasse, Makronenmasse, Senf, Gewürzsoßen, Schmelzkäse, Marinaden aller Art, Geleeware, Lachs und Lachsersatz, Pflaumenmus, Kaffee- und Malzextrakten und fast allen anderen Nahrungsmitteln. Dabei ist

die Beigabe von Benzoesäure praktisch wertlos. Sie dient nur der Krankheit der Esser. Erst in 3%iger Zugabe wirkt sie desinfizierend. In dieser Menge aber schmeckt sie so bitter, daß die Nahrungsmittel nicht genießbar sind. Nimmt man weniger Benzoesäure, so geht die gepriesene Wirkung zurück."

Der Teufel lachte. „So ist es bei fast allen sogenannten Konservierungsmitteln: Sie vernichten die sonst harmlosen Schimmelpilze und Milchsäurebakterien. Die Fäulniskeime aber bleiben unversehrt, werden höchstens im Wachstum gehemmt. Sie sehen also, daß das zutrifft, was unser Herr Ingenieur vorhin bezweifelte: Wir geben der Nahrung die Chemikalien in erster Linie deswegen bei, weil sie den menschlichen Organismus schädigen."

Der Konserventeufel setzte seinen Bericht fort: „Auch meine gute Borsäure hat nur eine ganz geringe antiseptische Wirkung, ist dafür aber in kleinsten Mengen giftig. Größere Dosen führen zum Tod. Bei 0,9 Gramm kommt es zu Erbrechen und Durchfall, nach vier bis sechs Tagen zu Eiweißharnen. Oh, die Borsäure ist eine ausgezeichnete Nierenbeize! Sie wird im Körper rasch und vollständig resorbiert, geht teilweise ins Blut über und reagiert mit den Enzymen des Phosphorstoffwechsels."

„Borsäure wird nach 12 bis 20 Stunden im Harn ausgeschieden", sagte die Ärztin.

Azo: „Nicht ganz, denn bei wiederholten Gaben finden beträchtliche Anhäufungen statt. Sie schädigt die Schleimhäute des Verdauuengstraktes, so daß die Nahrung nicht mehr voll ausgenutzt werden kann."

„Wofür verwendet man sie?" fragte der Techniker.

„Wir verabreichen sie in Milch, Butter, Margarine, in der Wurst. Im Schweinepökelfleisch fand man 6 Gramm Bor-

säure auf das Pfund. Sie ist in frischen und konservierten Krabben, Anchovis und Gabelbissen, in den Eikonserven, die für Feingebäck und Teigwaren in Mengen verbraucht werden, im Kaviar. Die Aufzählung ist nicht vollständig!

Wir nehmen Wasserstoffsuperoxyd für Käse, Marinaden und Geleeware, schweflige Säure für Müllereierzeugnisse, Obstkonserven und Obstsäfte, für die Weinbereitung, ferner Formaldehyd, Ameisensäure, Fluorwasserstoff, Hexamethylentetramin. Sie alle härten die Eiweißstoffe, erschweren die Verdaulichkeit, wirken auf die Schleimhäute.

Da fast alle abgetöteten Nahrungsmittel Duft, Farbe und Geschmack verlieren, habe ich eine übersehbare Menge von Chemikalien bereitgestellt, um auf künstliche Weise Ersatz zu schaffen. Damit allein geben wir der Menschheit unsere Pülverchen und Tränklein tonnenweise ein."

„Welche die Nahrungs- und Genußmittelindustrie in langjähriger Praxis erprobt und als völlig unschädlich und ungiftig erklärt hat", fügte der Teufel hämisch hinzu.

Der Techniker: „Transport und Lagerung sowie die Verfahren zur Haltbarmachung nehmen der Nahrung die Lebensfrische. Um sie appetitlich und auf dem Weltmarkt konkurrenzfähig zu machen, muß sie geschönt werden. Das ist verständlich!"

„Verständlich und völlig in unserm Sinne", erwiderte Azo. „Jedes naturwidrige Verfahren, dem die Nahrung unterzogen wird, schädigt sie."

„Meines Wissens", warf die Ärztin ein, „verlangt das Publikum selbst die Färbung der Lebensmittel!"

„Das ist das Gute daran. Der entartete Gaumen unterwirft sich auch die Augen."

Rolande: „Dann ist die Lebensmittelindustrie ja geradezu gezwungen, die Nahrung zu färben."

Azo: „So behaupten zumindest meine Beauftragten und die Produzenten. Das Publikum weiß heute überhaupt nicht mehr, wie ein einwandfreies Lebensmittel aussieht."

„Sind denn die verwendeten Farbstoffe auch giftig?" fragte der Dichter.

„Die meisten Nahrungsmittelfarben werden aus dem Steinkohlenteer gewonnen. Sein krebserregender Effekt ist nachgewiesen. Andere enthalten Arsen, Antimon, Barium, Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Quecksilber, Selen, Uran, Zink. Was für eine Bedeutung die Metalle in der Nahrung haben, werden Sie noch hören. Auch unter den organischen Farbstoffen gibt es eine Reihe giftiger Substanzen."

Rolande: „Sie verschweigen, daß es auch harmlose Farbstoffe pflanzlicher Herkunft gibt."

Azo: „Sie sind teuer, künstliche Farbstoffe billig. Die Entscheidung ist demnach klar. Lebensmittelfarben hemmen das Darmferment Trypsin und damit die Eiweißverdauung. 150 verschiedene Farbstoffe werden angeboten, ungeheure Mengen davon in allen Ländern der Welt verbraucht. Sie täuschen den Käufer über Güte und Frische der Ware, weil sie die beginnende Zersetzung zum Schaden des Verbrauchers verdecken. Sie sind Fremdstoffe, die der Organismus durch gesteigerte Tätigkeit seiner Organe wieder ausscheiden muß."

„Eine Reihe dieser Farben ist erwiesenermaßen völlig unschädlich und giftfrei!" sagte das Mädchen.

„Die Behauptung der Unschädlichkeit kann wohl erst aufgestellt werden, wenn über alle Vorgänge im menschlichen Körper völlige Klarheit herrscht, wenn alle Ursachen aufgedeckt und alle Folgen auf Generationen hinaus übersehbar sind. Das alles ist keineswegs der Fall."

„Das Problem der Feststellung der gesundheitlichen Unschädlichkeit ist in absehbarer Zeit nicht zu lösen", bemerkte der Boß.

Azo: „Sie dürfen mir also ruhig Glauben schenken, wenn ich behaupte, daß auch die von meinen Leuten als unschädlich und giftfrei angepriesenen Farben durchaus zufriedenstellende Wirkungen haben. Wir färben Lachs, Lachsersatz, die Eikonserven für den Bäcker und Zuckerbäcker, Teigwaren, die, gelb getönt, zu Eierteigwaren werden, Zwieback, Feinbäckerei aller Art, Konfitüren und Marmeladen, Suppenwürfel, Kaviar, Kunsthonig, Sardellenpaste und fast alle Büchsennahrung, Speiseeis, Gemüse und Früchte, Konditorwaren, Senf, Puddingpulver, Limonaden und Liköre, sogar Tabak und selbstverständlich die Butter."

„Hat man nicht längst nachgewiesen, daß der Butterfarbstoff Krebserreger ist? Ich las einmal davon . . ." Sten fragte.

„Ja, ich darf Ihnen zu diesem Gegenstand eine Notiz aus der Süddeutschen Zeitung vom 12. Dezember 1952 vorlesen: ‚Weshalb darf der Butter, den Teigwaren, dem Puddingpulver usf. immer noch Farbe beigemischt werden, nachdem doch erwiesen ist, daß der hierzu verwendete Azo-Farbstoff sich krebserregend auswirkt? Hierzu wird festgestellt, daß von wissenschaftlichen Stellen unter Vorantritt amtlicher Lebensmittelchemiker seit zwei Jahren eine gesetzliche Regelung vorgeschlagen worden ist. Diese Vorschläge brauchen nur noch Gesetzeskraft zu erlangen. Aber gerade diese letzte Etappe konnte bisher nicht überwunden werden!'"

„Warum eigentlich?" fragte Rolande.

„Verstehen Sie noch immer nicht? Weil meine Beauftragten in den Regierungen es zu verhindern wissen", lachte der Boß. „Weiter!"

„Für alle Arten der Nahrung werden ferner über 200 chemische Gewürz- und Aromamittel verwendet, deren Wirksamkeit jener der synthetischen Farbstoffe nicht nachsteht. Auch aus dem Steinkohlenteer hergestelltes Paraffin verwenden wir weitgehend."

„Da es wasserunlöslich ist, kommen wohl nur geringste Spuren in den Körper!" wandte die Ärztin ein.

„Sie wissen bereits, was von den zahllosen ‚geringsten Spuren' verschiedener Gifte zu halten ist. Selbst die verschwindend kleinen Mengen der zur Imprägnierung des Packmaterials verwendeten Gifte können ernsthafte Krankheitssymptome hervorrufen. Diese Chemikalien bewirken, daß paketierte Nahrung jahrelang ohne Verlust für den Erzeuger und Händler gelagert werden kann. Sie ist völlig tot, endgültig aus dem Kreislauf des Lebendigen herausgerissen."

„Wer Totes ißt, stirbt daran!" grinste der Teufel.

Azo fuhr fort: „Die Ausdünstungen des chemisch präparierten Verpackungsmaterials übertragen sich auf den Inhalt. Das Butterpapier enthält Chlorzink, Kupferoxydammoniak. Schwefelsäure, Eisensalze, Borsäure, Salizylsäure, Salpeter, Natrium- und Calciumpropionat und zahllose andere Stoffe. Holzgefäße, Wickelpapier, Papierbecher und Schachteln werden paraffiniert oder mit verschiedenen chemischen Giften getränkt. Papiersäcke werden mit Schädlingsbekämpfungsmitteln imprägniert. Trockenmilch, feine Backwaren, Früchte und Gemüse — sie alle unterliegen den Ausatmungen chemisch versetzter Packmittel."

„Vergessen Sie die Metalle nicht, Azo!"

„Sie haben recht, Boß. Die Metalle üben auch in unmeßbar geringen Spuren eine geradezu unheimliche biologische Giftwirkung auf das Leben aus. Wasser, das mit Metall in Verbindung stand, tötet alle Kleinlebewesen. Wir stellten Silberplatten ins Wasser. Es enthielt nachher 15 Tausendstel Milligramm Silber im Liter. Noch in hundertfacher Verdünnung wirkte diese Lösung stark bakterientötend. Kupfer wirkt noch in einer Verdünnung von 1 : 1 000 Millionen auf die Alge Spirogyra."

„Auf die Alge!" wandte Rolande ein. „Ob aber auf den Menschen?"

„Es wäre an der Zeit, daß Sie endlich Ihre Überheblichkeit ablegen! Selbst, wenn Sie es als Beleidigung empfinden sollten, muß ich Ihnen sagen, daß die Alge den gleichen Lebensgesetzen unterliegt wie Sie! Auch im menschlichen Zellenstaat bleibt eine solche lebenzerstörende Kraft wirksam. Blei, Kupfer, Eisen und Quecksilber wirken eiweißfällend. Sie versperren sich selbst die Ausscheidung durch die Nieren. Gehirn, Darm und Schweißdrüsen schlagen die Metalle in ihren Bezirken nieder. Dadurch entsteht ein chronisch krankhafter Zustand, der nicht heilbar ist.

Kupfer, Quecksilber und Silber gehören zu den allergiftigsten Stoffen. Sie bilden komplexe Ionen von Zucker, Kohlehydraten, Eiweiß und Aminosäuren. Damit erziele ich fallweise die erfreulichsten Giftwirkungen. Ich bin daher bemüht, die Nahrung mit möglichst vielen Metallen in Verbindung zu bringen. Aus Metallgefäßen, wo Mischung, Reinigung, Dämpfen und Kochen erfolgt, treten Metallspuren in die Nahrung ein. Kupfersalze dienen zur Grünung von Gemüsekonserven und zerstören das Vitamin C und andere Wertstoffe."

„Ich glaube gelesen zu haben, daß sie verboten sind . . .", sagte das Mädchen.

„Sie sind in Deutschland im Jahre 1887 verboten worden, da man ihre Giftigkeit erkannt hatte. Aber unsere Freunde in der Konservenindustrie haben so lange interveniert, bis sie — wegen des Wettbewerbes mit dem Ausland — wieder zugelassen wurden. Man entspräche damit, hieß es damals, den Wünschen und Forderungen der Allgemeinheit. Ungekupfert wären die Waren geradezu unverkäuflich. Mit der Sinnesänderung des Gesetzgebers schwenkten auch unsere guten Freunde in der Wissenschaft um. Sie erklärten plötzlich, daß die früher als giftig angesehenen Kupfersalze in kleinen Dosen durchaus unschädlich seien."

Der Boß fragte: „Sind Ihnen Vergiftungsfälle bekannt geworden?"

„Jawohl. 1954 zeigten in einem Mädchenheim in Bielefeld 75 Mädchen Vergiftungserscheinungen nach Dosenspinat. Der Spinat ergab einen Kupfergehalt von 254 mg/kg."

„Hoffentlich ist es nicht allgemein ruchbar geworden! Weiter!"

„Kolloides Silber findet sich in Limonaden und Brauselimonaden. Kupfer, Zink, Blei und Eisen wurden in der Marmelade gefunden. Besonders wertvoll ist die Verpakkung in Metallfolien, die der Nahrung Zinn, Kupfer, Eisen, Blei und Antimon mitteilen. Eine täglich aufgenommene Bleimenge von einem Milligramm führt nach Jahr und Tag zur Vergiftung. Wenn sie fühlbar wird, ist sie bereits chronisch.

Am liebsten freilich ist mir die Konservierung in Dosen aus Aluminium, bleihaltigem Zinn, Weißblech und Schwarzblech. Die Wechselwirkung zwischen Dose und Inhalt ist umso lebhafter, je stärker die Säuren und je länger die Dosen

gelagert sind. Fast jede Büchsenkonservennahrung weist wägbare Spuren von Zinn auf. Dieses Metall ist physiologisch sehr aktiv, die Vergiftung äußert sich in Lähmungserscheinungen des Zentralnervensystems, in Magen-, Darm- und Nierenreizung. Es ist sohin erfreulich, daß die Konservenindustrie ein Viertel der Welt-Zinnproduktion verbraucht. Obstkonserven in unlackierten Weißblechdosen enthalten 20 bis 40 mg/kg Zinn. Der Zinngehalt steigt sogleich nach dem Öffnen und erreicht 500 bis 600 mg/kg am sechsten Tag. Zur Konservierung beigegebene schweflige Säure führt zur Schwefelbleibildung.

Aus diesen Gründen — und weil durch die Dosenkonservierung der Gipfel der Nahrungsentwertung erreicht wird — habe ich die Konservendose mit allen Mitteln propagiert. Sicherlich haben Sie schon meine wirksamen Werbe-Slogans gehört oder gelesen:

Konserven: billiger, besser, gesünder!

Konserven: Gebot der Klugheit! Schnell kochen, in Ruhe essen!

Die Dose: Ihr stummer Diener, gnädige Frau!

Die Dose: Besser als frisch! Kostbarer als sie kostet! Die Konserve: auf die Spitze getriebene Zuverlässigkeit! Freudenfeste für Frau Vernünftig!

Frag' Deinen Magen — er wird Tiptop-Konserven sagen!

Zum zweitenmal den Frühling erleben — in der Konserve!

Eine Schnellmahlzeit wie im D-Zug!

und so weiter.

Ich muß an dieser Stelle dankbar die Vorschubleistung durch meinen Kollegen vom Dezernat ‚Lebensstandard' hervorheben. Seine weltumfassenden Bemühungen haben dazu geführt, daß der zivilisierte Mensch keine Zeit mehr hat.

Dieser Umstand trug zur Verbreitung der Konservennahrung entscheidend bei. Infolgedessen hat der Absatz an Konserven Rekordziffern erreicht, leider vorerst nur in USA."

„Wackere USA!" kopfnickte der Boß. „Es wäre schlecht um uns bestellt, hätten wir sie nicht."

„Im vergangenen Jahr wurden in USA pro Kopf 1 450 Stück der verschiedensten Konserven verkauft, dazu eine mindestens gleiche Anzahl an fertig abgepackten — das ist gleichbedeutend mit chemisch versetzten — Markenlebensmitteln in Kartons, Klarsichttüten, Plastikschachteln usf."

„Wie steht es mit meinem geliebten Deutschland?" fragte der Teufel.

„Hier habe ich es bisher nur zum siebenten Teil der amekanischen Zahlen gebracht."

„Stümper!"

„Verzeihung! Ich bin bemüht. Wo die USA vorangehen, da folgt unser deutsches Schmerzenskind unfehlbar und mit Begeisterung nach. Ich verbreitete hier den Satz, den ein in unseren Diensten stehender namhafter Wissenschafter kürzlich für unsere Zwecke prägte: ‚In zehn Jahren wird man nichts Gesünderes essen können als Lebensmittel aus der Konserve'."

„Hoffentlich hilft es!"

„Schon 1805 sagte unser Freund Napoleon zu seinem Hofkoch Apert: ‚Die Konserve entscheidet Frankreichs Zukunft', und der vorausblickende Küchenchef erwiderte: ‚Die der ganzen Welt, Sire!'"

Der Teufel lachte. „Stimmt, aber in anderem Sinne, als die Welt sich das vorstellt."

„Der amerikanische Lebensmittelkonzern ‚General Foods', der nun auch in Deutschland produzieren wird, verzeichnete 1954 einen Umsatz von 850 Millionen Dollar."

„Die Größe des Geschäftes läßt mich hoffen, daß die an diesem Umsatz Interessierten alle warnenden Stimmen der Vernunft rasch und endgültig zum Schweigen bringen werden!“

„Das ist als sicher anzunehmen. In USA tragen heute 70% aller verpackten Lebensmittel die Firmenzeichen von ‚General Foods‘, deren Ausbreitung auf dem europäischen Markt von Jahr zu Jahr zunimmt. So beschloß unlängst die amerikanische Firma, mit einem schwedischen Unternehmen der Konservenindustrie, der AZ Felix, die gemeinschaftliche Produktion von Lebensmitteln auf mehrere Fabriken in Südschweden zu verteilen. Wirtschaftsbeobachter prophezeien infolgedessen für die nächsten Jahre eine Überschwemmung Europas mit Konserven, vor allem aber Deutschlands.“

„Gut.“

„Die Chikagoer Fleischfabrik Swift verarbeitet jährlich 1,6 Milliarden Pfund Fleisch zu Konserven. 1953 wurden in USA insgesamt 25,5 Milliarden Konservendosen mit 1 500 Produkten abgesetzt. Die Konserve gehört zu den sechs lebenswichtigsten Industriezweigen.“

Alfred meldete sich mit einer Handbewegung zum Wort, und die anderen wandten sich ihm zu. Er sprach: „Trotz allem, was Sie bisher vorgebracht haben, verstehe ich nicht ganz, daß Sie die Konserve zu Ihren Waffen im Kampf gegen die Menschheit zählen. Es könnte doch der Fall eintreten, daß infolge Dürre, Futtermangel oder aus anderen Gründen Hunderttausende Stücke Vieh vorzeitig geschlachtet werden müssen. Wie sollte man das Fleisch retten können, wenn nicht in Dosen? Oder denken Sie an Rekordernten im Obst- und Gemüsebau, die nicht sogleich verbraucht werden können und doch nicht verlorengehen dürfen! Ich erinnere

mich, daß 1952 auf der Welt ungefähr 520 Millionen Zentner Fische gefangen wurden. Ohne die Konservenindustrie wären vermutlich sieben Zehntel dieses Segens verdorben."

Der Boß wendet sich ihm hämisch zu: „Wenn die Menschen noch vorausschauend planen und entscheiden könnten, so würden sie mit allen Möglichkeiten der modernen Nachrichtenübermittlung — wozu haben sie sie eigentlich? — den Fischfang in aller Welt einzustellen wissen, sobald der Bedarf gedeckt ist. Auch die Vorratskammer der Meere ist nicht unerschöpflich, und Enthaltsamkeit in dieser Hinsicht würde sich mit umso größerem Fischreichtum in kommenden Zeiten auswirken. Da wir aber den Menschen dem Diktat des Unmaßes und der Habgier unterworfen haben, rafft er, was er nur erraffen kann, ohne Rücksicht auf die Folgen, die sich am Ende immer gegen ihn selbst wenden. Sie meinen: sieben Zehntel der Fische wären verdorben? Sind sie etwa nicht verdorben, wenn sie eingedost werden?"

„Dennoch ist die Konserve unentbehrlich, um Überschüsse an Lebensmitteln zuverlässig zu speichern, Vorsorge für Notzeiten zu treffen, die Ernährungslücke des Winters zu schließen. Konservierung als Vorratswirtschaft ist also eine unbedingte Notwendigkeit."

Der Boß: „Sie haben noch immer nicht die rechte Einstellung zu uns und unserer Arbeit. Alles, was wir dem Menschen diktieren, erscheint ihm als eine unbedingte Notwendigkeit. Es gibt keinen Ausweg, und wo es einen gibt, versperren wir ihn."

Bob Harding meldete sich nach langer Zeit: „Sicher aber ist die Konservierung der Überschüsse auch notwendig, um die Preise zu stabilisieren!"

Der Boß: „Richtig! Um das Geschäft zu sichern. Sie ist also schon deshalb eine gewissermaßen volkswirtschaftliche

Notwendigkeit. Die Konserve hat zudem eminente Verkaufsvorteile gegenüber der Frischware, sie dient uns sogar im Kampf gegen das Bauerntum. Und weil das Geschäft der Lebensfeind Nummer eins ist und daher für die untergehende Menschheit im Vordergrund aller Erwägungen steht, dürfen wir auch mit Bezug auf die Zukunftsentwicklung der Konservenindustrie beruhigt sein."

Azo setzte seinen Bericht fort: „Die Konserve ist vor allem deshalb so wichtig, weil sie uns hilft, einen bedeutenden Teil der Ernte, die um den Preis der Landschaftszerstörung eingebracht wurde, zu entwerten. Alles, was in Blechdosen am Verwesen gehindert wird, ist zwei- bis dreimal gekocht. Damit sind alle Lebensstoffe restlos zerstört. Gemüse verliert schon beim ersten Abbrühen 93,7 % seiner Wertstoffe. Dann wird es chemisch gebleicht, gewürzt, gefärbt — nicht nur mit Kupfervitriol, sondern mit vielen Anilin- und Teerfarben, sogenanntem Chlorophyll-Lack, Amoniaklösung, Methylenblau, Nickeloxydulsulfat, und wie die Rezepte alle heißen. Das Ergebnis ist ein wertloses Kunstprodukt.

Obst wird in Natronlauge oder Natriumsulfit getaucht, in Kupferkesseln mehrmals gekocht, gefärbt, aromatisiert, mit Industriezucker gesüßt. Eiweiß- und Mineralstoffe werden zum Nachteil der Verdaulichkeit verändert, das Protoplasma zerstört, die ätherischen Duftstoffe verflüchtigen sich, die Enzyme verlieren ihre Wirksamkeit. Da auch dies mörderische Verfahren noch keine Dauerkonservierung gewährleistet, gibt man Chemikalien zu, unter anderem die gute Salizylsäure. Das Endprodukt ist eine totgekochte, krankmachende Mangelnahrung.

Westdeutschland hat in jedem Monat des Jahres 1955 auf diese Weise 10 896 Tonnen, im Jahre 1956 monatlich 15 927

Tonnen Obst und Gemüse entwertet. Der Umsatz in dieser Sparte stieg von 34 auf 46 Millionen DM. Darüber hinaus wurden im Jahre 1956 nach Deutschland 132 200 Doppelzentner Gemüsekonserven um rund 18 Millionen DM und 122 600 Doppelzentner Obst-Konserven für 10,5 Millionen DM, also für 28,5 Millionen DM ausgelaugte, wertlose, denaturierte, mit Fremdstoffen belastete tote Materie eingeführt."

Rolande: „Ein Bekannter von uns bringt ein neues Konservierungsmittel für Obst heraus, das völlig unschädlich sein soll!"

„Wie heißt es?"

„Ich glaube, Obstabil."

Azo lachte: „Ich kenne es. Es entstammt meiner Hausapotheke und enthält 72 % Mineralöl und 20 % flüssige Seife. In Wuppertal hat es zu Vergiftungen und Lähmungserscheinungen an Armen und Beinen geführt."

„Was die zerstörten Vitamine anbelangt", begann der Techniker, „so hat man sie, wenn den Aufschriften auf den Dosen zu glauben ist, wieder zugesetzt . . ."

Der Boß: „Sie haben bereits gehört, was ich zu den synthetischen Vitaminen zu sagen habe: Das Leben kann nicht durch Totes ersetzt werden."

Azo: „Fleischkonserven sind nur dann jahrelang haltbar, wenn sie vollständig entkeimt werden. An Chemikalien werden vor allem verdünnte Salzsäure, Soda, Salpeterlake, schweflige Säure und Borsäure beigegeben. Die Hauptabnehmer solcher Dauerwaren sind außer Hotels, Restaurants und Pensionen auch — und das freut uns besonders — Krankenhäuser, Lazarette, Altersheime und die vielen Touristen in der Campingzeit. Ich bin im Begriff, andere, neue und allermodernste Methoden der Konservierung zu entwickeln

unter dem Schlagwort: Erhaltung von Vitaminen und Aufbaustoffen! Meine Freunde im Massachusetts Institute of Technology setzen die Lebensmittel zu diesem Zweck einer kurzen Atombestrahlung aus —"

„Die selbstverständlich garantiert gesundheitsfördernd ist, nicht wahr?" Der Teufel lachte laut und herzlich.

„Den Verkauf von Bier in Dosen, Milch in chemisierten Pappkartons werde ich in allernächster Zeit sehr vorantreiben. Außerdem erprobe ich Kunststoffbehälter aus Stiren und Acrylonitril an Stelle von Blechdosen. Ich werde sie aber allgemein erst einführen, wenn ich von ihrer gesundheitsschädlichen Wirkung überzeugt bin.

Alles in allem kann ich sagen, daß die Konserve im Begriffe ist, einen Siegeszug anzutreten, der die Menschheit überraschen wird. Selbst die Länder, wo den Menschen die Schätze der Natur in den Mund wachsen, die reichsten und fruchtbarsten Paradiese der Erde — soweit sie noch vorhanden sind — werden durch meine Beauftragten mit Konservendosen und damit abgetöteter Fabriksnahrung überschwemmt zum Nachteil der lebendigen frischen Ernte, die dadurch teilweise dem Verderb überantwortet wird.

In den letzten Jahren habe ich den bisher üblichen Konservierungsmitteln eine Reihe ganz neuer Stoffe zugesellt, deren Giftwirkung ungeheuerlich ist, und deren Anwendung zu den besten Hoffnungen berechtigt. Damit man ihre lebensfeindliche Natur nicht erkennen soll, habe ich ihnen entsprechende Namen gegeben, die nicht alle Menschen ohne weiteres verstehen. Die gegen das Leben gerichteten Stoffe nenne ich Antibiotika, die den lebensnotwendigen Sauerstoff vernichtenden und daher krebserzeugenden Stoffe heißen Antioxydantien, die den normalen Ablauf der Lebensprozesse verhindernden sind die Fungizide."

Der Teufel: „In Kürze werden wir der Nahrung, wie den Heil- und Schönheitsmitteln, auch künstliche Radiumelemente beigeben und dies als letzten Schrei des Fortschritts proklamieren!"

„Über die Anwendung der antibiotischen Stoffe werde ich sprechen, sobald wir zum Kapitel Fleisch kommen. Die Fungizide werden eingesetzt, um am lebenden Objekt bestimmte unnatürliche Vorgänge zu erzielen oder natürliche Erscheinungen zu unterdrücken. So gibt es eine Reihe von Wuchsmitteln, die die Samenbildung in Früchten, zum Beispiel Tomaten und Orangen, verhindern. Solche Früchte werden besonders angepriesen und stehen höher im Preis."

„Sie werden also künstlich krank gemacht und kosten dafür mehr!" unterbrach Sten Stolpe.

„Gewiß. Sie sind entartet und unfruchtbar."

Der Teufel lachte: „Wer Unfruchtbares ißt, wird es selber!"

Azo: Andere Fungizide dienen zur Regelung des Fruchtansatzes und wirken gegen vorzeitigen Fruchtabfall. Man erreicht damit eine Farbvertiefung der Früchte und eine Beschleunigung der Reife und des Geschäftes bis zu 14 Tagen."

Rolande: „Haften diese Gifte den Früchten bei der Ernte noch an?"

„Zweifellos. Pflaumen pflegt man etwa 14 Tage, Äpfel zwei bis drei Wochen vor der Pflückreife zu spritzen. Auch wenn es in dieser Zeit regnen sollte, bleiben Giftspuren auf den Früchten zurück."

„Welche Folgen kann es für die menschliche Gesundheit haben?" fragte die Ärztin.

„Die organischen Fungizide reizen als Staubmittel nicht nur Augen und Atmungstrakt, sie erzeugen auch Haut-

ausschläge. Mit der Nahrung geschluckt, begünstigen sie, besonders die Thiocarbamate und Thiurame, die Kropfbildung. Ich komme zur Behandlung der einzelnen Lebensmittel."

„Sie meinen wohl Nahrungsmittel!" rügte der Teufel.

„Gewiß doch, Boß, verzeihen Sie!"

„Machen Sie es kurz, Azo!" mahnte der Teufel, und, zu den Gästen gewandt, sprach er: „Er kommt vom Hundertsten ins Tausendste, wenn man ihn reden läßt!"

„Was ich Ihnen bringe", verteidigte sich der Giftteufel, „ist nur ein winzig kleiner Ausschnitt aus einem immens großen Kapitel! Man könnte ein zehnbändiges Werk darüber schreiben!"

Die Sprechanlage meldete sich mit einem Summton. Der Teufel horchte. „Was ist?"

Die Stimme der Generalsekretärin Do war zu hören.

„Es ist elf Uhr zwanzig, Boß. Sie haben die Baumeister bestellt."

„Gut. Schalten Sie durch!"

„Die Baumeister haben Sie auch für Ihre Ziele eingespannt?" fragte Rolande aufgescheucht.

„Nicht alle, aber doch einen großen Teil, und in entscheidenden Positionen. Hallo? Achtung, hier spricht der Boß! An meine Beauftragten im Baugewerbe! Ich wünsche und befehle: Es werden von nun an ausschließlich Klein- und Kleinstwohnungen gebaut, welche die Aufzucht von Kindern unmöglich machen! Aber vergessen Sie nicht die Garage! Ersticken Sie die Gartensiedlungen der kleinen Leute durch die Kolosse Ihrer vielstöckigen Wohnmaschinen! Fahren Sie unentwegt fort, Wohngrüfte zu bauen, die den Menschen von der Erde entfernen und die Vorzimmer

zum Grabe sind! Verschachern und schänden Sie weiterhin die Seele ehrwürdiger alter Städte durch die Ausgeburten der bauwerklichen Dekadenz!

Machen Sie zu Richtlinien Ihres Handelns, was meine Beauftragten der künstlerischen Weltrevolution ausgesprochen haben! Ich denke an meine Freundin Hilla von Rebay, die erklärte, es seien noch nicht genug Bomben auf die alten Museen gefallen, und meinen Busenfreund Le Corbusier, der sagte: ‚Der Kern unserer alten Städte mit ihren Domen und Münstern muß zerschlagen und durch Wolkenkratzer ersetzt werden!' Unterdrücken Sie in Planung und Bauweise alles, was einfach, gesund und natürlich ist! So werden auch Sie einen entscheidenden Beitrag zur Zerstörung der seelischen, geistigen und körperlichen Gesundheit leisten, den Weg zum Untergang vorbereiten helfen und sich damit meinen allerhöchsten teuflischen Dank verdienen. Ende!"

Der Teufel setzte sich zurecht.

Der Konserventeufel räusperte sich, griff wieder nach seiner Mappe. „Schon wenn das Rohmaterial, belastet mit hunderterlei Landschaftsgiften, in die Lagerräume kommt, beginnt meine Tätigkeit. Gegen Kornkäfer, Kornmotte, Dörrobstmotte und Kakaomotte stäube ich Lindan, DDT, HCH und wie die Hexa-, Gamma-, Vernebelungs- und Räuchermittel alle heißen."

Rolande: „Es ist bekannt, daß bestäubtes Getreide vor der Verwendung zu Nahrungszwecken in der Windfege gesäubert, gewaschen und mit der gleichen Menge unbehandelten Getreides vermischt wird . . ."

„Es gibt Gesetze, die dies vorschreiben. Aber wer befolgt sie, und wer kontrolliert das? Zudem: Nahrung ist lebende Substanz. Das Getreidekorn nimmt durch die Poren bedeutende Mengen der chemischen Gifte auf, sie finden sich so-

wohl in den Randschichten als auch im Mehl wieder und lassen sich weder abwaschen noch wegblasen."

„Die Randschichten werden als Kleie an das Vieh verfüttert."

„Damit sind sie nicht überwunden. In der Milch, im Fleisch, im Fett kehren sie wieder! Ein Teil der Gifte verbindet sich mit dem Fett des Keimlings."

„Auch er wird von der Mehlerzeugung ausgeschlossen!"

„Aber aus ihm wird jenes Weizenkeimöl gepreßt, daß Tausende Menschen als Lebenselixier schlucken. Nach vorschriftsmäßiger Behandlung enthält eingestäubtes Getreide auf das Kilogramm 100 mg DDT, nach der Reinigung 35 mg. Nach dem Vermahlen finden sich im Mehl immer noch 20 mg DDT. Die Schädlichkeitsgrenze für die Daueraufnahme liegt bei 0,1 mg, 5 mg gelten als die Leberzellen schädigend. Das Einstäuben mit Chemikalien wandelt grundlegend das Wesen des Getreides. Auch bei ganz geringen Zusatzmengen verändern sich Farbe, Glanz, Griff, Geruch und Hektolitergewicht."

„Anzeichen des Todes!" ergänzte der Boß.

„Die Ester der Thiophosphorsäure — darunter unser geliebtes E 605 — bleiben bis zu vier Wochen im Getreide wirksam. Dadurch kam es zu Bewußtlosigkeit, Krämpfen, Erblindung und Tod."

Alfred schüttelte den Kopf. „Das sind verschwindende Einzelfälle. Ebensogut könnte man das Atmen, Sitzen, Liegen als lebensfeindlich erklären, weil auch dabei schon Menschen gestorben sein sollen. Die enorm gesteigerte Getreideproduktion ergibt begreiflicherweise von Zeit zu Zeit Absatzkrisen. Das Getreide muß also gelagert und gegen Verderb geschützt werden. Die Notwendigkeit ist so sonnenklar, daß es dagegen kein Argument gibt."

„Gegen den Teufel gibt es kein Argument, Sie haben recht."

Azo: „In Silos, Schiffsbäuchen, Speichern, Mühlen und Nahrungsmittelbetrieben werden Getreide, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Obst, Gemüse und Fleischwaren mit Blausäure, Schwefeldämpfen, Nitrogasen, Phosphorwasserstoff und Methylbromid begast. Letzteres ist ein ausgezeichnetes Giftchen, das auch hoch aufgestapelte Güter durchdringt und schon manchen Menschen vorzeitig in unsere Kessel brachte. Zur Mühlenbegasung empfehlen wir Zyklon B, ein prächtiger Stoff! Es füllt alle Räume, durchdringt die Maschinen und die organischen Substanzen des Getreides. Neben Blausäure enthält es Chlorpikrin, das Grünkreuzgas des ersten Weltkrieges, und hinterläßt Spuren von Zyankali. Chlorpikrin setzt die Keimfähigkeit der begasten Feldfrüchte herab und schädigt das Enzymsystem. Zum selben Zweck verwenden wir auch den Kampfstoff Areginal, der die Tätigkeit der Fermente unterbindet."

Der Teufel nickte beifällig. „Es ist wahrhaft ein großartiger und erfreulicher Fortschritt, daß die wichtigsten menschlichen Nahrungsmittel mit diesen wirksamen Lebensgiften behandelt werden können."

„1950 gab es in England zahlreiche Erkrankungen durch Rosinen, die im Hafen mit Blausäure begast worden waren. Auch Schlachthäuser und Fleischmagazine unterziehen wir diesem guten Verfahren."

„In nicht tödlicher Dosis hat Blausäure keine üblen Folgen!" entgegnete die Ärztin.

Azo wandte sich ihr mit gerunzelter Stirn zu. „Darf ich Frau Doktor fragen, durch welche jahre- und jahrzehntelangen Versuche an Menschen Frau Doktor die Richtigkeit dieser Behauptung erprobt haben?" Er wartete die Antwort

nicht ab und sprach weiter. „Auch die Gase dringen über Keimling und Schale in das Innere des Getreidekorns ein und lassen sich weder wegblasen noch abwaschen. Die schwefelige Säure bezweckt gleichzeitig eine Bleichung des Korns, so daß es stärker ausgemahlen werden kann."

„Betrug", sagte Sten.

„Zweifellos!" bestätigte liebenswürdig der Giftteufel. „Natriumbisulfit tötet nicht nur die Mikroorganismen ab, sondern frischt verregnetes Getreide auf, so daß es eine Qualität vortäuscht, die es nicht hat."

„Noch einmal Betrug!"

„Beruhigen Sie sich endlich!" brummte der Teufel. „Wir sprechen seit Tagen von nichts anderem."

Rolande: „Einige Staaten haben die Anwendung der Gifte für Getreide und Mehl verboten . . ."

„Das spielt keine Rolle. In USA wird stark von Parasiten befallenes Getreide nicht vermahlen, sondern nach entsprechender Begiftung exportiert, auch in jene Länder, die Giftanwendung verboten haben. Schließlich machen sich einige meiner Mitarbeiter einen Spaß daraus, mit Quecksilber begiftetes Saatgetreide dem Konsumgetreide beizumengen, so daß es seine verheerende Wirkung tun kann.

So viel zum Getreide. Ich komme zum Verbrechen am Brot. Wir haben den Massen den Wahn eingeimpft, daß ein Mehl umso wertvoller sei, je weißer es ist. Sehen Sie auf den Schirm!"

Azo trat an den Schalttisch. „Sie sehen und hören ein Interview, das der Nobelpreisträger Professor Dr. Dr. Heinrich Wagenberg am 23. Mai 1958 zwei Vertretern der illustrierten Zeitschrift „Globus" gewährte. Der Herr mit dem weißen Kopf ist Professor Wagenberg. Zu seiner Linken

sitzt der Journalist Dr. Weiß, an der anderen Tischkante Herr Blaskorn. Dr. Weiß blättert in einem Buch. Hören Sie!“

Dr. Weiß: „Herr Professor, ich habe hier das Buch 'Einführung in die Lebensmittelchemie'. Darf ich daraus zitieren?“

„Bitte!“

„‚Zum Zwecke der Bleichung, angeblich auch zur Erhöhung der Backfähigkeit, werden die Getreidemehle, vor allem von Weizen und Roggen, mit oxydierend wirkenden Stoffen behandelt und zwar besonders mit Benzoylchlorid, Benzoylsuperoxyd, Bromaten, Jodaten, Perboraten, Percarbonaten, Persulfaten, Stickoxyden, Stickstofftrichlorid.

Diese verschiedenen Verfahren werden mit Rücksicht auf den Welthandel stillschweigend geduldet.‘ — Sind Ihnen, Herr Professor Wagenberg, die hier dargestellten Umstände und die Verfahren im einzelnen bekannt?“

„Gewiß.“

„Und sind Sie der Ansicht, daß diese Verfahren zweckmäßig und notwendig sind?“

„Die Bleichung des Mehles wird von Vertretern der Lebensmittelchemie und der Praxis übereinstimmend als Verfälschung angesehen.“

„Ist darin nur eine Gefälligkeit, eine Konzession an den Verbraucher zu sehen, der das schneeweiße Mehl bevorzugt?“

„Durchaus nicht. Es steht das Geschäftsinteresse dahinter. Der Verbraucher wird getäuscht, weil er glaubt, in dem ganz weißen Mehl ein Produkt niedrigeren Ausmahlungsgrades zu kaufen. Der Erzeuger hat die Möglichkeit, ein billigeres Produkt auf den Markt zu bringen, das genau so aussieht wie ein Erzeugnis besserer Qualität.“

„Also ein Betrug . . .“

„Wenn Sie wollen, ja."

Blaskorn: „Der Konsument meint also, ein Mehl erster Güte zu kaufen, das nur aus den ganz weißen Innenteilen des Kornes, ohne Einbeziehung der von Natur aus dunkler gefärbten Randzone, hergestellt ist."

„So ist es. In Wirklichkeit wird auch ein wesentlicher Teil der Kleie vermahlen. Da solches Mehl aber nicht ganz weiß ist, wird es künstlich gebleicht."

Blaskorn: „Es scheint mir indes, daß der Käufer solchen Mehles durchaus nicht benachteiligt ist. Denn gerade die Randzone des Kornes, so wissen wir, enthält die wertvollsten Bestandteile . . ."

Prof. Wagenberg: „Gewiß. Aber durch die chemischen Zusätze zum Mehl werden diese wertvollen Stoffe zerstört."

Dr. Weiß: „Sehen Sie in der chemischen Behandlung des Mehles eine gesundheitliche Gefahr für den Verbraucher?"

„Ja, unbedingt."

„Stehen Sie mit Ihrer Ansicht allein da oder sind auch andere Wissenschafter Ihrer Meinung?"

„Ich habe noch keinen Gelehrten gesprochen, der nicht derselben Ansicht ist. Alle maßgebenden Biochemiker sind der gleichen Auffassung."

Blaskorn: „In welcher Weise schädigen die dem Mehl zugefügten Chemikalien die Gesundheit?"

„Es ist einwandfrei bewiesen, daß Hunde durch Fütterung mit Mehl, das mit einem der von Ihnen erwähnten Bleichmittel, vor allem Stickstofftrichlorid, behandelt wurde, an Epilepsie erkranken oder sogar sterben, und daß die weit verbreitete Berufskrankheit der Bäcker, das sogenannte Bäckerekzem, auf Zusatzchemikalien zurückzuführen ist. Auch Kropfkrankheit kann durch die chemische Mehlbleichung bewirkt werden."

Dr. Weiß: „Gibt es kein anderes, unschädliches Verfahren, um dem Mehl die vom Konsumenten bevorzugte Weiße zu geben?"

„Wenn Mehl lange genug lagert, wird es ganz von selbst auf natürlichem Wege weiß. Die Lagerung aber kostet Geld. Naturweißes Mehl ist also nicht nur schwieriger zu lagern, sondern vor allem weniger gewinnbringend."

Dr. Weiß: „Ich glaubte, daß die Chemikalien durch die Erhitzung beim Backprozeß verdampfen. . ."

„Die Bleichmittel, wie Stickstofftrichlorid und Ozon, dampfen ab, das stimmt. Allerdings nicht, ehe sie alle Vitamine zerstört haben."

Blaskorn: „Das genügt gerade!"

Prof. Wagenberg: „Andere Zusatzmittel, wie etwa Perborate und Bromate, geben beim Backen zwar ihren Sauerstoff ab, bleiben aber als Borsäure und Bromsalze im Brot."

Dr. Weiß: „Sie haben erklärt, daß es die Pflicht der Wissenschaft sei, die Öffentlichkeit auf die gesundheitlichen Schäden hinzuweisen, die durch die verbreitete chemische Behandlung des handelsüblichen Mehles auftreten. Können Sie diese Schädigungen im einzelnen nennen?"

„Gewiß. Erstens: Der Käufer wird getäuscht. Er erhält statt Mehl ein Gemisch von Mehl und gebleichter Kleie. Durch die nachträgliche Bleichung ist eine höhere Ausmahlung möglich, d. h. aus einem Zentner Weizen wird quantitativ mehr Mehl erzeugt, das dann allerdings qualitativ für die menschliche Ernährung minderwertig ist. Zweitens: Bei der Bleichung werden die lebenswichtigen Vitamine sowie Eiweißbestandteile zerstört. Drittens: Jedem Menschen, der Brot ißt, werden ohne sein Wissen und bestimmt gegen sei-

nen Wunsch laufend Chemikalien zugeführt. Diese Substanzen sind bei ständigem Genuß gefährlich."

Blaskorn: „Da diese Tatsachen in wissenschaftlichen Kreisen allgemein bekannt sind, wie kommt es, daß die Produzenten nach wie vor das Mehl gebleicht auf den Markt bringen?"

„Weil, wie gesagt, mit Hilfe der Bleichung ein höheres Ausmahlungsergebnis und damit ein besseres Geschäft erzielt werden kann."

Dr. Weiß: „Also ein Geschäft auf Kosten der Volksgesundheit."

Blaskorn: „Und, da solches Mehl minderwertig ist, auch auf Kosten der Volksernährung."

Dr. Weiß: „Wie ist es zu erklären, daß die Aufsichtsorgane des Staates die chemische Behandlung des Mehles zulassen? Gibt es Staaten, wo die chemische Verfälschung und Entwertung des Mehles verboten ist?"

„Ja. In Argentinien, Frankreich, Griechenland, der Schweiz, der Tschechoslowakei, Ungarn und der Ostzone Deutschlands ist jede chemische Behandlung des Mehles verboten."

Dr. Weiß: „Sind die Produzenten und Händler verpflichtet, chemisch behandeltes Mehl als solches für den Verbraucher kenntlich zu machen?"

„Nein. Solche Vorschriften bestehen nicht."

Dr. Weiß: „Ist es Ihrer Meinung nach zutreffend, daß durch das chemisch behandelte Mehl Krankheiten, z. B. Krebs, verursacht oder gefördert werden?"

„Da man weiß, daß Krebs durch chemische Schädigung von Körperzellen entsteht, ist die ständige Zufuhr von Giften unter allen Umständen gefährlich."

„Schalten Sie aus, Azo!“ sagte der Teufel. „Das Interview ist in verschiedener Hinsicht aufschlußreich, obwohl der Herr Professor sich sehr vorsichtig ausdrückt. Warum haben Sie dieses Interview nicht verhindert? Ist der Artikel erschienen?“

„Gewiß, Boß, mit vielen Bildern.“

„Und was haben Sie zu Ihrer Rechtfertigung vorzubringen?“

Azo hob die Schultern und lächelte: „Wir bringen in den Illustrierten so viel Sensationelles, daß das Publikum über solche Auslassungen hinwegliest. Am andern Tag sind sie vergessen. Die Veröffentlichung ist auch, so wie viele andere derselben Art, ohne jeden Nachteil für meine Arbeit geblieben.“

„Und wie kommt es, daß eine Reihe von Staaten die Brotvergiftung verboten haben?“

„Es lohnte nicht zu intervenieren“, meinte der Giftteufel gleichmütig. „Es sind jeweils nur einzelne Gifte verboten, die anderen bleiben erlaubt, und auch an die Verbote hält man sich nicht immer. Was dem Konsumenten in solchen Ländern im Brot erspart bleibt, reiche ich ihm doppelt in anderen Nahrungsmitteln. Warum soll ich mich aufregen?

In den letzten Jahren bleicht man das Mehl auch mittels elektrischen Lichtbogens. Man jagt eine Hochspannung von 15 000 Volt hindurch. Damit ist das Mehl steril, das heißt so wertlos geworden, daß weder Mäuse noch Mehlwürmer, Mehlmotten oder Kornkäfer es fressen oder Schimmelpilze darauf wachsen wollen. Das Mehl hat kein Leben mehr. Es ist tot wie ein Sack Zement.“

„Gut, Azo! Dem Ungeziefer ist es zu schlecht, aber für den Menschen ist es gerade noch gut genug.“ Der Teufel lachte.

Bob Harding meldete sich zum Wort: „Dieser Professor Dr. Wagenberg spuckt Ihnen in die Suppe, Boß! Warum legen Sie ihm nicht das Handwerk?"

Der Teufel wand sich, als hätte er eine Verlegenheit zu besiegen: „Ich habe eine Schwäche für die Nobelpreisträger."

„Soll das heißen, daß Sie dort auch die Drähte ziehen?" fragte Sten aufgescheucht!

„Nicht direkt, aber die hohe Dotierung treibt hunderttausend Hirne zum Forschen, Entdecken und Erfinden, d. h. zum Fortschritt. Das paßt in mein Konzept."

Sten: „Unter diesen Forschenden kann aber auch eines Tages der Mann sein, der die große Wende bringt, die Rettung der Menschheit und die Vernichtung des Teufels . . ."

„Wir werden ihn rechtzeitig unschädlich machen. Per Saldo setzt der Mensch alle seine Erfindungen nur zum eigenen Untergang ein. Und denken Sie doch daran, worauf die segensreiche Einrichtung zurückgeht: auf das Dynamit, einen mir sehr sympathischen Stoff! Die Zahl der Menschen, die er tötete, übersteigt bei weitem die Zahl jener, denen er half."

Azo setzte fort: „Der Professor hat,wie Sie richtig sagten, sich vorsichtig ausgedrückt, das heißt, er hat zu sagen vergessen, daß die chemische und elektrische Mehlbleichung verschiedene Mangelkrankheiten zur Folge hat, denen die Ärzte noch nicht auf die Spur gekommen sind. Es zeigen sich Ernährungsstörungen der Haut und Schleimhaut, des Verdauungsapparates, des Nervensystems, Dermatitis, Diarrhöe und geistige Krankheiten, Unfruchtbarkeit bei Mann und Frau. Die Vitaminzerstörung führt zur Schilddrüsenerkrankung, Kropfbildung, Nieren- und Gallensteinen, Wachs-

tumsstillstand, Resistenzverminderung gegen Infektionen, Zellenverfall. Die Schädigung der Darmflora ist besonders gefährlich für Kleinkinder."

„Stickstofftrichlorid ist in USA verboten!" warf Rolande ein.

„Leider, seit 1950. Bis dahin verbrauchten sie zur Mehlbleichung rund 320 Tonnen jährlich davon. Dafür verwenden sie jetzt Chlordioxyd. Was wollen Sie? Ich habe den Teufel durch Beelzebub ausgetrieben. Sollte man nach Jahren die Gefährlichkeit der neuen Droge entdecken, so kann ich mit anderen, noch wirksameren dienen. Ich komme nicht in Verlegenheit!" Der Chemieteufel lachte. „Aber es gibt noch genug Staaten, wo Stickstofftrichlorid weiterhin zugelassen ist, und selbst dort, wo es verboten ist, wird es weiterhin verwendet. 1951 erkrankten in Pont St. Esprit, Südfrankreich, 200 Menschen an Brot, das aus Stickstofftrichloridmehl hergestellt worden war. 74 starben, andere wurden unheilbar verrückt. Unsere Beauftragten in Behörden und Presse verlautbarten, die Vergiftungen seien auf Mutterkorn im Mehl zurückzuführen, und die Welt hat es ihnen geglaubt."

„Beim gegenwärtigen Stand der Mühlentechnik ist eine Beimengung von Mutterkorn kaum mehr möglich", bemerkte der Boß.

„Unter gleichen Umständen starben in Ägypten im Winter 1958 über 200 Menschen. Man schob die Vergiftungen auf Mutterkorn."

„Weiter!"

„Was beim Ganzkorn oder bei der Vermahlung etwa vergessen, unterlassen oder verboten wird, holen wir beim Backprozeß reichlich nach. Brot wurde in früheren Zeiten aus Mehl, Hefe und Salz hergestellt. Die Stoffe, die heute

dazu herangezogen werden, sind wesentlich anderer Natur, so daß das Endprodukt heute kaum noch als Brot bezeichnet werden kann. Mehl von Getreide, das auf kunstgedüngtem Boden erwachsen ist, verändert seine physikalischen und chemischen Eigenschaften. Es büßt einen Teil seiner Quell- und Backfähigkeit ein. Unsere Leute setzen daher zur besseren Teigausbeute oxydierende Chemikalien zu, die sogenannten Backhilfsmittel, meist Präparate aus Kaliumbromat, phosphorsauren Salzen, Calciumpropionat und Persulfaten. Die Folge ist ein plötzlich gehäuftes Auftreten von vorher nicht beobachteten Krankheiten, vor allem Allergien, Ekzemen und Glatzköpfigkeit. Für den Handel ist es wichtig, daß das Brot sich lange frisch erhält. Dazu verwendete man früher natürliche Fette, Eidotter und pflanzliche Hilfsmittel. Diese Verfahren allerdings erscheinen heute der Brotindustrie als zu teuer und daher unrentabel. Man greift zu den künstlichen Weichmachern, den Emulgatoren, wie die Mono- und Di-Glycole und Polyoxyäthylen-Monostearate. 75 % aller Bäcker verwenden heute schon die chemischen Frischhalter, so daß es kaum noch eine Ausweichmöglichkeit gibt. Die Emulgatoren gestatten es, Brot und Kuchen gänzlich ohne Eier und Fett zuzubereiten, die zudem wochenlang frisch bleiben, als wären sie gerade erzeugt worden.

Bis zu diesem Punkt meiner Behandlung hat das Weizenkorn neun Zehntel seines Nahrungswertes und den größten Teil seiner organischen Mineralien verloren."

Der Teufel sprach bedeutsam: „Beachten Sie diesen Umstand wohl! Bei biologischer Behandlung des Getreides und Mehles könnte der gleiche Nähr- und Lebenswert auf einem Bruchteil der zurzeit auf der Erde bestehenden Getreideanbaufläche erwachsen. Wissen Sie, was das für die Erhal-

tung der Landschaft, des Waldes, des Wasserhaushaltes und damit des Lebens auf der Erde überhaupt bedeutet?"

„Gewiß", erwiderte Azo selbstgefällig, „und daran mögen Sie die überragende Bedeutung meines Dezernats erkennen. Abschließend darf ich sagen, daß das weiße Brot ein minderwertiges, totes Produkt ist, dem wesentliche und notwendige Nahrungsfaktoren fehlen. Seinen ureigenen Geschmack und Duft hat es längst verloren. Es führt zur Verarmung des Körpers an Lebensstoffen. Und die Menschen, von unseren Beauftragten nach Strich und Faden belogen und von uns blind gemacht, beten noch immer: „Unser täglich Brot gib uns heute!"

„Hehe!" grinste der Boß. „Sie beten nicht mehr, das habe ich ihnen schon abgewöhnt. Sie kriegen es trotzdem zu fressen, mein täglich Brot!"

„Das wichtigste Lebensmittel neben dem Brot ist das Wasser. Ich tue demnach alles, um es zu entlebendigen, ihm seine natürlichen Wirkstoffe zu nehmen und lebensfeindliche Substanzen beizumengen.

Die Trinkwasserversorgung aus Quellen hat nur noch geringe Bedeutung. Immer mehr müssen die Menschenmassen aus dem Grundwasser, ja aus dem Oberflächenwasser versorgt werden. Solches Wasser bedarf der Filterung. Die Schnellfilteranlagen enthalten schwefelsaure Tonerde, Kalipermanganat und andere Chemikalien, die sich in geringen Mengen dem Wasser mitteilen. Da die natürlichen Mineralsalze des Wassers eine aggressive Wirkung auf Hochbehälter, Kessel und Leitungsrohre haben, wird das Trinkwasser — vor allem im Interesse der Industrie — in kunstvollen Anlagen durch chemische Verfahren entsäuert, enthärtet, vom natürlichen Eisen- und Mangangehalt befreit.

Je weicher das Trinkwasser, umso schlechter die Zähne, umso häufiger die Rachitis, umso verheerender die Tuberkulose, umso geringer die Militärtauglichkeit. Dazu kommt, daß die weichen Trinkwässer die Erdsalze der Nahrungsmittel beim Kochen auslaugen.

Um das Wasser keimfrei zu machen, wird es gechlort. Chlor ist ein grüngelbes Gas, das eine heftige Reizung der Atmungsorgane, in größeren Dosen schwere Lungenblutungen und schließlich den Tod herbeiführt. Im Wasser reagiert es stark oxydierend und zerstört die natürlichen Pflanzenfarbstoffe. Springbrunnen mit Chlorwasser vernichten weitum den Pflanzenwuchs. Rohrleitungen, Ventile, Schwimmer und Kessel werden zerfressen. Es ist klar, daß ein solch aggressives Element vor dem menschlichen Organismus nicht Halt macht. Sind seine Zellen, sein Blutfarbstoff nicht ganz ähnliche Gebilde wie Pflanzenzellen und Blattgrün?"

Rolande: „Meines Wissens werden nur 0,2 bis 1,2 mg Chlor je Liter zugesetzt."

„Stimmt, meine Dame. Und was — wenn ich fragen darf — bezweckt man damit?"

„Man tötet die Bakterien ab."

„Richtig. Aber bakterielles Protoplasma ist aus demselben Stoff gemacht wie menschliches Protoplasma, und es wird nicht mehr geschädigt als dieses. Chlor bleibt auch in großer Verdünnung ein Gift. Aquariumfische gehen in solchem Wasser zugrunde. Die Sogleichfolgen beim Menschen sind Verätzung der Schleimhäute von Mund, Nase, Magen und Darm, ergrauen der Haare, Hautkrankheiten. Das in den Geweben gespeicherte Chlor erhöht die Kreislaufwiderstände. Die Spätfolgen werden nicht auf sich warten lassen.

Das also mißhandelte Wasser leiten wir durch Bleiröhren zum Verbraucher, was verschiedentlich zu allgemeinen Ver-

giftungen führte, so 1930 in Leipzig. Wenn das Wasser über Nacht in den Rohren steht, beträgt der Bleigehalt 10 bis 20 mg pro Liter. 1 mg wird von den Experten als zulässig erachtet.

Unsere tüchtigen und erfinderischen Giftmischer empfehlen jetzt, ohne geschmackliche und anderweitige Beeinträchtigung des Wassers, polymere Phosphate, die mittels besonderer Apparate dem Trinkwasser in kleinsten Mengen beigegeben werden."

„Garantiert nicht gesundheitsschädlich, ich wette!" höhnte der Teufel.

„Sie haben recht. Das Oberbergamt Dortmund hat die Verwendung solcher Apparate unbeschränkt zugelassen, und das Verfahren zur ‚Verbesserung des Geschmacks von Aufgußwässern für Getränke' wurde sogar patentiert."

„Gut, Azo!"

„Eines der vollendetsten Lebensmittel ist die Milch. Sie ist die erste Grundnahrung in den Anfängen ganzer Geschlechter. Durch ihre Zerstörung kann demnach zur körperlichen Fehlentwicklung und damit geistig-seelischen Entartung erheblich beigetragen werden. Die Assimilation ihrer Nährstoffe, das heißt die Ausnutzung von Eiweiß, Zucker und Fett, der Ansatz von Mineralien wie Kalk und Phosphor am lebenden Knochengewebe, kann nur erfolgen, wenn die Milch lebendig, also im natürlichen Zustand, ohne mechanische und physikalische Mißhandlung, ohne Entzug und ohne Beimengung bleibt. Solche Milch gewährleistet eine unerschütterliche Gesundheit und Seuchenfestigkeit. Sie werden also verstehen, daß die Großangriffe meiner Beauftragten sich besonders auf die Milch konzentrieren, um sie zu entwerten und zu chemisieren. Damit sorgen sie nicht nur für die allgemeine Verbreitung aller Kinderkrankhei-

ten, Avitaminosen, Barlow, Nährschäden und Rachitis, sondern für einen allgemeinen Wertabfall der Menschheit. Meinen Kampf gegen die Milch bereite ich schon durch die unnatürliche Fütterung des Milchviehs vor. Milch von Kühen, die kunstgedüngtes Futter bekommen, kann nicht mehr als Schutznahrung bezeichnet werden. Bei Kleinkindern führt sie zu Ekzemen und schweren Darmstörungen mit lebensgefährlichen Folgen. Stallfütterung mit ungeeignetem, verdorbenem Silagefutter einerseits, die unnatürlich gesteigerte Milchproduktion andererseits, müssen zur Veränderung und Degradierung der Milch führen. Das künstliche sogenannte Kraftfutter, synthetischer Eiweißersatz und andere chemische Präparate tragen zur weiteren Wertminderung bei. In Milch von Kühen, die mit Sojamehl gefüttert worden waren, war Trichloräthylen enthalten, das zum Entfetten der Sojabohnen verwendet wird. Unsere wirksamen Landschaftsgifte, besonders DDT und Hexa-Mittel, finden sich im Milchfett wieder. Außerdem scheiden die Kühe mit der Milch die verschiedenen Arzneistoffe aus, die eine fortschrittliche Medizin ihnen eingibt: Antibiotika, Arsenpräparate, Borsäure, Brechweinstein, Chinin, Chloroform, Glaubersalz, Karbol- und Salizylsäure, Quecksilber."

Die Ärztin unterbrach: „Mir ist eine Bestimmung bekannt, wonach die Milch von mit Penicillin behandelten Kühen erst drei Tage nach der Behandlung verkauft werden darf . . ."

Azo: „Auch dann besitzt diese Milch noch gärungshemmende Eigenschaften, die die normale Entwicklung der Milchsäurebakterien und damit die normale und gesunde Verdauung der Milch verhindern. Man behandelte die Euterentzündung einer Kuh mit Penicillin. Die Milch wurde daraufhin zur Käsebereitung ungeeignet, weil die Klein-

lebewesen, die die Verkäsung bewerkstelligen, abgetötet worden waren. Die Milch dieser Kuh, mit der Milch von 200 anderen Kühen gemischt, verdarb die gesamte Milch.

An zweiter Stelle habe ich die vielfältige Milchpantscherei eingeführt. Sie dauert — von der Einlieferung in die Molkerei bis zur Auslieferung an den Konsumenten — fünf Tage und verfolgt den Zweck, durch Neutralisation und Beimengung feindlicher Stoffe die Lebenskraft der Milch zu mindern oder zu vernichten. Meine wirksamste Maßnahme ist das sogenannte Pasteurisieren."

„Braver Pasteur!" grunzte der Boß.

Rolande sprach: „Die Sterilisierung der Milch ist nicht zu umgehen, meine Herren! Milch ist ein idealer Nährboden für hunderterlei Bakterien! Ein Liter Marktmilch enthält 500 bis 1 000 Millionen Kleinlebewesen! Außerdem kann sie die Erreger der Maul- und Klauenseuche, Tuberkulose, Lungenseuche, von Typhus, Milzbrand, Tollwut, Strahlenpilzkrankheit, Kuhpocken und schlechthin aller übrigen Infektionskrankheiten enthalten!"

Der Teufel lachte. „Typisch Arzt! Ich habe durch die Bakteriologie eine Angstatmosphäre geschaffen, die den Menschen veranlaßt, gegen alles Leben in der Nahrung zu wüten. Aber Bakterien sind unschädlich, wenn sie keinen Nährboden im gesunden Organismus finden. Der Körper besitzt seine Einrichtungen, um Bakterien abzuwehren. Wenn man ihm den Abwehrkampf gegen die Bakterien ersparen will, verliert er die Fähigkeit dazu und wird umso anfälliger. Hier mögen Sie die auf Gegenauslese zielende Wirkung der sogenannten Hygiene erkennen: Sie schützt die Anfälligen und macht die Gesunden anfällig. Sie führt zum Wertabfall der Menschheit."

„Worin besteht eigentlich das Pasteurisieren?“ fragte der Techniker.

Azo: „Im Erhitzen auf 62 bis 90 Grad. Dadurch werden die Vitamine A und C sowie Beta-Karotin vermindert, die Enzyme geschädigt, die knochenbildenden Salze und die hochwertigen, biologisch wirksamen Eiweißkörper ungünstig verändert. Schon bei 60 bis 70 Grad wandelt sich das Albumingefüge. Milch mit einem natürlichen Gehalt an Albuminstickstoff von 58 Milligrammprozent enthält nach der Erhitzung auf 115 Grad nur noch 8 Milligrammprozent davon.

Pasteurisierte und sterilisierte Milch ist demnach — entgegen der tönenden Reklame der Molkereien — krankmachende Mangelnahrung. Sie weist eine lange Reihe biologisch wirksamer Bestandteile der frischen Kuhmilch nicht mehr auf. Zudem wird der offizielle Zweck der Pasteurisierung nicht erreicht, da nicht alle Bakterien vernichtet werden. Ich aber erreiche mein Ziel, nämlich die Zerstörung fast aller Lebensstoffe. Ich habe das Verfahren daher an allen Molkereien der Welt eingeführt.“

Alfred: „Man sollte meinen, daß die Ernährungswissenschafter die von Ihnen umrissenen Schäden erkennen und bekämpfen!“

Azo: „Die Einsicht wird verhindert dadurch, daß die großen Milchzentralen viele Millionen in die Einrichtung teurer Pasteurisierungs- und anderer Milchentwertungsapparaturen investiert haben. Eine Änderung der Methoden würde sie unrentabel machen.“

Der Teufel: „Man entwertet also weiterhin die Milch und schädigt doch lieber die Lebenskraft des Menschen als das Geschäft!“

Alfred warf ein: „So viel glaube ich bei Ihnen schon gelernt zu haben, um zu wissen, daß auch die Beigabe synthetischer Vitamine hier nicht viel helfen kann . . ."

„Gelehriger Bursche!" grunzte der Teufel.

Azo: „Chemisch vitaminierte Milch ist ein Kunstprodukt. Ich empfehle sie, weil sie gefährlich ist. Durch Überdosierung synthetischer Vitamine kann es zu schweren Vergiftungserscheinungen, dauernden Schäden, sogar Arterienverkalkung kommen. Für die Wirkung eines Vitamins ist das richtige Mengenverhältnis zu allen anderen Wirkstoffen entscheidend, die dem Menschen nicht bekannt sind. Die Beigabe künstlicher Vitamine zur Nahrung können Sie also ruhig als Schwindel werten."

„Dann ist aber doch zweifellos die ultraviolette Bestrahlung der Milch umso höher einzuschätzen!" sagte Rolande.

„Von mir aus gesehen, gewiß, Frau Doktor! Die Bestrahlung schädigt die Reste der etwa noch in der Milch bis dahin vorhandenen natürlichen Lebensstoffe. Durch die Bestrahlung sinkt der Gehalt an Vitamin A von 135 internationalen Einheiten auf 80, an Beta-Karotin von 28 IE auf 16, an Vitamin B2 von 8 auf 0,9; an Vitamin C von 30 auf 2. Die Behauptung, daß bestrahlte Milch antirachitische Wirkungen habe, ist demnach eine Irreführung."

„Warum wird dann die Bestrahlung immer noch durchgeführt und solche Milch propagiert und vertrieben?" fragte Sten Stolpe.

Der Teufel lachte und hob die Schultern. „Geschäft ist Geschäft!"

Der Gifttéufel setzte seinen Bericht fort: „Nachdem ich auf diese Weise der Milch die Lebensstoffe entzogen habe, kriegt sie meinen Segen in Form von Chemikalien. Zum Zwecke der Desinfizierung und Konservierung geben wir

unsere bewährten guten Mittelchen zu: Borsäure, Salizylsäure, Benzoesäure, Natriumkarbonat. Diese Gifte gefährden die Gesundheit aller Milchtrinker."

„Sie sind in vielen Staaten verboten, das wissen Sie wahrscheinlich!" wandte Rolande ein.

„Verbote sind im allgemeinen wirkungslos. Wird ein Mittel verboten, so bringen meine überaus rührigen Mitarbeiter in der chemischen Industrie sogleich ein anderes heraus, propagieren es, führen es ein und verkaufen es. Ehe sich jemand findet, der die Unschädlichkeit anzuzweifeln wagt oder gar die Giftigkeit nachzuweisen vermag, vergehen Jahre."

Der Teufel: „Was wollen Sie? Es läuft alles im Teufelskreis. Ich habe die Ehrfurcht vor dem Leben zerstört, vor der Schöpfung und ihren Gaben, vor der Natur, vor dem Menschen und vor der Nahrung. Damit habe ich dem Verbrechen an der Menschheit alle Türen und Tore geöffnet, und tausend papierene Verbotsgesetze werden daran nichts ändern können."

Azo: „Mit Wasserstoffsuperoxyd konservierte Milch hat keine Vitamine mehr, sie ist ein völlig totes Krankheitsmittel. Ich habe durch meinen Beauftragten, Monsieur J. Pien, sogar die Anwendung des Kampfstoffes Chlorpikrin zur Milchkonservierung empfehlen lassen, und er hat damit Erfolg gehabt! Zur Entfernung unerwünschten Geruchs und Geschmacks setzen wir der Milch Diacethyl zu."

„Also eine Täuschung des Verbrauchers über den wahren Zustand der Milch", sagte der Dichter.

„Gewiß. Schließlich empfehle ich eine lange Reihe wirksamer Chemikalien zur Reinigung der Milchgefäße und Leitungen."

Rolande: „Sie sind gesetzlich zugelassen!"

„Jawohl, zur Reinigung der Behälter. Aber sie gehen unfehlbar in die Milch über. Seien Sie beruhigt! Meine Beauftragten in der Sektion Milch arbeiten gut und sicher. Mit modernsten hygienischen Verfahren entwerten sie den kostbarsten Lebensstoff, der, in seiner Struktur verändert, konserviert und fast aller Wirkstoffe beraubt, als trübe Jauche durch den menschlichen Orgnismus fließt!"

Sten: „Welche verheerende Wirkung muß diese Mischung auf den Säugling haben? Warum tun die Ärzte nichts dagegen?"

Azo lachte: „Unsere Medizinmänner empfehlen neuerdings alle möglichen Zusätze zur Säuglingsnahrung, wie etwa künstliche Zitronensäure, die angeblich die Darmflora reguliert, sogar der Giftstoff Saccharin wird befürwortet, ferner Gemüsesprühpulver, Gemüse-Kartoffel-Mischpulver, alles allerfeinst präpariert, entwertet, entlebendigt, sterilisiert, gepreßt, in Kunstfolie hygienisch verpackt, ganz ausgezeichnet!"

„Alles künstlich von Anfang an", betonte der Boß. „Wundern Sie sich noch darüber, daß es keine natürlichen Menschen mehr gibt?"

Azo: „Ein weiteres, beim Konsumenten gut eingeführtes Verfahren zur Zerstörung der Milch ist das Kondensieren. Wasserstoffsuperoxyd, Dinatriumphosphat oder Natriumzitrat werden zugesetzt. Danach wird die Milch zweimal hochgradig erhitzt. Das Verfahren garantiert die völlige Liquidierung der Lebenskräfte. Der Tod in der Dose ist damit gebrauchsfertig. Solche Milch hält sich auch ohne Kühlung unbegrenzt. Das bedeutet, daß sie völlig abgestorben ist. Dasselbe gilt für die Trockenmilch. Sie ist ein totes chemisches Präparat, dem alle Fermente und Vitamine fehlen. Es können demnach die noch vorhandenen Eiweißstoffe

vom Körper nicht verwertet werden. Dafür haben wir Natriumphosphat, Paraoxybenzoesäure und Benzoesäure zugesetzt."

Alfred: „Ich meine, daß die Trockenmilch heute keine allzu große Rolle mehr spielt!"

„Sagen Sie das nicht! Sie ist in fast allen Kindernährmitteln enthalten, in der Schokolade, im Yoghurt. 96 % aller angebotenen Kindernährpräparate sind minderwertig und führen zur Erkrankung der Kleinkinder.

Wie die Milch, so die Butter. Durch Kunstdüngung, künstliche Fütterung und Giftspritzung ist es gelungen, die Qualität der Butter fortlaufend zu senken. Vor allem wird der Rahm hochpasteurisiert, das heißt auf 95 Grad erhitzt und damit aller Lebensstoffe beraubt. Borsäure, Salizylsäure und Fluorverbindungen werden beigegeben, nicht zu vergessen der krebserregende Farbstoff, der nach mir benannt ist!" Der Giftteufel warf sich in die Brust.

„Azo-Farbstoff ist einigen Staaten verboten!" bemerkte das Mädchen.

„Es bleiben noch genug Länder, wo wir ihn weiter verwenden dürfen. Daneben steht mir eine lange Reihe anderer, ebenso wirksamer Farbstoffe zur Verfügung, die aus dem Steinkohlenteer hergestellt werden. Übrigens: Im letzten Kriege haben meine Beauftragten Butter aus Kohle erzeugt, deren Genuß die Fortpflanzungskraft schädigte. Leider haben einige meiner Gegner dies erkannt und die Produktion gestoppt. Aber das macht nichts aus!

In der Käserei habe ich Kunstlab eingeführt, das mit Kochsalz und Borsäure zubereitet ist. Oft wird mit Borax konserviert. Zur schnelleren Reifung des Käses stelle ich eine Menge ausgezeichneter Chemikalien zur Verfügung, vor allem Natriumkarbonat, Natriumbikarbonat und Cal-

ciumcarbonat. Die Konservierung von Schmelzkäse mit Benzoesäure, Parachlor- und Paraoxybenzoesäure sowie ihren Salzen und Estern ist zwar in einigen Staaten verboten, aber dennoch üblich. Für Rohkäse und Tilsiter Käse verwenden wir Bromate. Zur Imprägnierung des Wickelpapieres habe ich Sorbinsäure, gegen Milbenbefall Mineralöl empfohlen. Aus den Apparaten, Aufbereitungsgefäßen und Verpackungsfolien treten Metallspuren in den Käse ein. Die appetitliche Tönung erreichen wir mit künstlichen Farben. Die rote Rinde des Edamer Käses geht auf Rosanilin zurück, ein arsenhaltiges Steinkohlenteerprodukt."

„Die rote Rinde wird doch nicht genossen", wandte Sten ein.

„Es gilt als sicher, daß der giftige Farbstoff in den Käse eindringt, zudem beim Abschälen der Rinde durch die Finger auf den Käse übertragen wird. Häufig werden die Käseköpfe auch noch in ein rot gefärbtes Paraffinbad von 120 Grad getaucht. Durch diese Methoden, zusammen mit Überhitzung und Gärungsvorgängen, zerstöre ich auch im Käse Enzyme, Vitamine und Nährsubstanzen."

Der Teufel seufzte auf. „Das ist alles sehr schön, und ich bin zufrieden, Azo. Aber wie lange wollen Sie mich noch langweilen? Sie finden kein Ende!"

„Ich bin erst am Anfang, Boß!" rief Azo gekränkt aus. „Es bleibt noch, über die Zerstörung von Gemüse, Obst und Kartoffeln zu sprechen, über die Chemisierung von Fleisch und Fisch, über die Zuckerwaren, denken Sie doch!"

„Genug, ich weiß, daß Sie tüchtig sind! Verschonen Sie mich!"

„Aber unseren Gästen muß ich . . ."

„Wir glauben es!" sagte Rolande.

Der Teufel schüttelte den Kopf. „Das hilft nicht. Sie glauben, ohne zu wissen! Sie sind hier, um informiert und überzeugt zu werden. Sie müssen Azos Vortrag zu Ende hören!"

Das grüne Licht an der Sprechanlage blitzte auf. Die Stimme der Generalsekretärin meldete sich.

„Die öffentliche Meinung ist im Netz!"

„Was ist?" rüpelte der Teufel.

„Sie haben die Beauftragten in der Presse bestellt!"

„Paßt mir jetzt gar nicht! Wen haben Sie versammelt?"

„Unsere Agenten und Verbindungsmänner in den Zeitungsredaktionen, Presse- und Nachrichtendiensten, im Wort- und Bildfunk, in der Filmproduktion, im Verlagswesen und alle uns vertraglich verpflichteten Autoren und Kunstkritiker", erwiderte Do.

„Gut, schalten Sie durch! Hallo, hier spricht der Boß! Achtung, hier spricht der Boß! Es ist mir trotz größter Anstrengung noch immer nicht gelungen, alle Vertreter der öffentlichen Meinungsbildung unter Kontrolle zu bringen. Umso mehr müssen Sie alle Kräfte anspannen, um die Äußerungen unserer Gegner unwirksam zu machen!

Achtung! Vergessen Sie niemals, daß es Ihre erste und wichtigste Aufgabe ist, die öffentliche Meinung zu verwirren! Lenken Sie vom Lebenswichtigen ab und stellen Sie das Belanglose in den Vordergrund! Schweigen Sie die großen, lebenswichtigen Probleme der Menschheit tot! Wo das nicht ohne weiteres durchführbar ist, verdrehen und zersetzen Sie sie oder geben Sie sie der Lächerlichkeit preis!

Propagieren Sie das Unnütze, das Dekadente, das Krankhafte, das Schädliche, jedenfalls die Steigerung des sogenannten Lebensstandards! Loben Sie das Verwerfliche und verdammen Sie das Gute! Preisen Sie alles, was den Untergang fördert, und wirken Sie auf allen Linien gegen das

gesunde Leben! Lügen Sie das Gute zum Bösen um, das Häßliche zum Schönen, die Mache zur Kunst, den Rummel zur Leistung, den Lumpen zum Helden und umgekehrt! Beschreiben, verniedlichen und verherrlichen Sie das Minderwertige, Verkommene und Verbrecherische!

Wo es um die Natur geht, wirken Sie grundsätzlich immer gegen die Natur! Beschäftigen und ermüden Sie den Geist Ihres Publikums mit den Belanglosigkeiten der Weltpolitik und des Massensports, mit Sensationen und Utopien, damit es vom Tatsächlichen weggeführt wird! Berichten Sie fesselnd über Modenarrheiten, Skandalaffären und Verbrechen, über Erdsatelliten oder die wirtschaftliche Erschließung des Mars, damit der Blick Ihrer Abnehmer für die Erfordernisse des Lebens auf der Erde getrübt und der feste Boden ihnen entzogen werde!

In Ihren Berichten haben Sie grundsätzlich die Wirkung von der Ursache zu trennen! Behandeln Sie ein jedes für sich! Verfälschen, verschweigen, verschleiern Sie die Hintergründe allen Geschehens, insbesondere dort, wo es sich um Symptome der Entartung oder um Katastrophen handelt, die durch den Menschen selbst verschuldet sind!

Fördern Sie mit allen Mitteln die Industrialisierung, Mechanisierung, Motorisierung und Technisierung! Preisen Sie die Stationen des Untergangs als Fortschritt!

Setzen Sie weiterhin alles daran, das selbständige Denken zu unterdrücken! Wann und wo immer eine überragende Persönlichkeit gegen uns aufstehen, ein Licht der Erkenntnis aufleuchten sollte: Schlagen Sie unbedenklich zu! Heben Sie den Minderwert auf den Thron!

Entwickeln Sie weiter das Geschick, mit vielen Worten nichts zu sagen, und propagieren Sie diese Fertigkeit als Bildung! Übersteigern und preisen Sie den kalten, zersetzenden

Intellekt, verhöhnen und unterdrücken Sie die Kräfte des Herzens!

Durch geschickte Auswahl, Unterlassung, Färbung und Teilung von Informationen werden Sie eine unkontrollierbare Zensurfunktion ausüben können. Was Sie schreiben und sagen, sei so gebracht, als wäre alles gesagt worden. So werden Sie lügen, indem Sie die Wahrheit schreiben. Dies preise ich als das höchste Ziel des modernen Journalismus. Fördern Sie das Unmaß, die Überheblichkeit, den Machtwahn, die Profitgier, den Okkultismus, den Aberglauben und die Unwissenheit! Vergessen Sie niemals den alten chinesischen Spruch: ‚Willst Du die Welt verbessern, beginne mit der Richtigstellung der Begriffe! Wenn die Begriffe nicht richtig sind, stimmen die Worte nicht! Stimmen die Worte nicht, so kommen die Werke nicht zustande, und es herrscht nirgends Ordnung. Herrscht nirgends Ordnung, so bringt keine Mühe den Erfolg, und alles ist umsonst.'

Damit, meine mit der Verbildung der öffentlichen Meinung Betrauten, ist zugleich unser ganzes Programm umrissen: Sie haben den Auftrag, nicht nur jede Besserung der Welt zu verhindern, sondern im Gegenteil, sie dem Untergang entgegenzuführen. Beginnen Sie also mit der Verfälschung der Begriffe! Umschreiben Sie sie mit einem Wust falscher und nichtssagender intellektueller Dialektik! Verbergen Sie hinter Wortkulissen das wahre Leben! Aus falschen Worten und Begriffen werden niemals Werke des Heils und der Rettung erwachsen können. Die Unordnung, die Sie damit im Bereiche des Gehirnlichen bereiten, wird sich auf alle Bezirke des äußeren Lebens übertragen müssen. In einem großen Teil der Welt haben wir dieses Ziel bereits erreicht. Den daran verdienstvoll Beteiligten spreche ich hiermit meinen allerhöchsten teuflischen Dank aus. Haben

wir erst diesen Zustand über die ganze Welt ausgebreitet, so wird keine irdische Macht mehr, weder Gewalt noch Güte, den Untergang der Menschheit verhindern können.

Schließlich denken Sie immer daran, daß die Zerstörung der Wälder ein wesentlicher Punkt unseres Vernichtungsprogrammes ist! Sie müssen daher unentwegt bemüht sein, die Auflagen aller Druckwerke zu steigern! Um dies zu erreichen, müssen Sie die Massen gewinnen. Das ist nur möglich, wenn Sie das geistige und moralische Niveau Ihrer Druckwerke senken.

Aus demselben Grund streben Sie die Erweiterung Ihrer Blätter an! Es muß mehr geschrieben werden! Schmieren und drucken Sie, so viel Sie können, auch wenn Sie nichts zu sagen haben! Es geht um die Steigerung des Papierverbrauches. Ich werde alle meine treuen Mitarbeiter durch erhöhte Honorare und gesteigerte Gewinne belohnen. Ende. Ich sage: Ende!"

Der Teufel schaltete aus. Tief atmend setzte er sich aufrecht. Er lächelte glückselig.

Die Gäste saßen wie erstarrt. Rolandes zitternde, schweißnasse und kalte Hand fand wie zufällig die des Dichters. Sten nahm sie und drückte sie fest. Scheu sah das Mädchen nach Alfred. Der aber saß und starrte unbewegt vor sich hin. Bobs Blick traf sich mit dem seines Herrn. Sie sahen einander in frohem Einverständnis an. Bob gab dem Teufel das Lächeln wieder.

Der Satan unterbrach die Sitzung, und die Menschen wurde einzeln in ihre Zimmer abgeführt. Man ließ Ihnen aber nur wenig Zeit zum Mittagessen. Kaum hatten sie den letzten Bissen geschluckt — Rolande wollte sich soeben auf der Couch ein wenig ausruhen — kam aus dem Lautsprecher

der Befehl, sich wieder zu versammeln. Die Menschen waren müde. Die beiden Teufel aber schienen frisch und quicklebendig zu sein.

Als der Boß den Gästen Bonbons anbot, griffen sie bedenkenlos zu. Kurz danach waren sie hellwach und aufnahmefähig. Es ging mit dem Teufel zu.

Azo setzte seinen Bericht fort: „Es gibt kein Lebensmittel, das Gemüse und Obst an lebensfördernden Kräften, an Mineralsalzen und Vitaminen übertrifft. Ich mußte daher auch hier den Hebel ansetzen. Beim Obst- und Gemüsehändler gibt es heute keine Ware mehr, die nicht gespritzt und begast wurde. Nach Genuß von gespritztem Gemüse trat Gelbsucht auf. Mit Blausäure, Äthylen, Leuchtgas, Kohlenoxyd, Acetylen treibe ich — des besseren Geschäftes wegen — das Gemüse an, erziele ich das Nachreifen der Früchte, konserviere ich die Zuckerrüben. Mit schwefliger Säure, Zitronensäure, Essigsäure und Alaun wird das Gemüse gebleicht. Die weitverbreitete Düngung mit frischer Abortjauche macht die Sache besonders appetitlich."

„Alles für das Geschäft!" lachte der Teufel.

„Oft werden die Gemüse morgens mit Menschenkot begossen und eine Stunde später den Hausfrauen vom Beet weg verkauft. Mit dieser Art Frischdüngung habe ich eine Krebsgefahr mehr geschaffen. Ich säuere und konserviere das Sauerkraut mit chemischen Hilfsstoffen, ich lasse das Gemüse durch Erhitzen, Färben und Trocknen entlebendigen und bringe es als wertloses Trockengemüse, Essiggemüse, Sauergemüse auf den Markt.

Ich lasse die Saatkartoffeln mit Hexacyclohexan einpudern. Noch zur Blütezeit ist das Gift in der Pflanze wirksam und zerstört den guten Geschmack der Knollen. In den Lagerräumen lasse ich sie mit keimungshemmenden Giften

bestreuen. Sie ersparen den Landwirten und Händlern das zeitraubende Entkeimen und Aussortieren. Das Gift behindert die Atmung der Zellen und macht die lebendige Knolle krank. Solche Kartoffeln sind ein lebensgefährliches Nahrungsmittel."

Der Boß: „Wer Krankes ißt, wird krank."

Azo: „Diese Kartoffeln können nie mehr keimen."

Der Boß: „Wer Unfruchtbares ißt, wird unfruchtbar. Wer Totes ißt, stirbt." Anscheinend war dem Satan darum zu tun, seine Schlagwörter einzuhämmern.

„Sind schon Menschen daran gestorben?" fragte Alfred spöttisch.

„Ich meine nicht den Tod des Einzelnen, sondern der Menschheit. Das Sterben hat schon begonnen. Der Tod ist schon unterwegs, keine Angst! Er hat seine Vorhut geschickt: Krankheit und Unfruchtbarkeit. Seine Hauptmacht wird morgen anrücken, vielleicht übermorgen!" Er lachte.

Azo sprach weiter: „Mannigfach sind meine Bemühungen, das köstliche Obst unbekömmlich zu machen. Die von den geschäftstüchtigen Spritzdiktatoren anbefohlene Blütenspritzung übersprüht die Obstbäume mit einer Flut von Giften. Die Gifte bleiben in der Kelchgrube haften und werden auch durch heftigen Regen nicht abgewaschen. Von 15 untersuchten Äpfeln enthielten 13 Arsen und Blei. Auch durch mehrmaliges Waschen der Früchte können die Gifte nicht entfernt werden. Beim Schälen werden sie durch Finger und Messer auf das Fruchtfleisch übertragen."

Sten fragte: „Sind sofortige schädliche Folgen beobachtet worden?"

„Warum müssen es sofortige sein? Genügt es nicht, wenn sie 10 oder 20 Jahre später auftreten, dann aber unheilbar sind? Und wer ahnt, daß für seine Magenverstimmungen,

für Aufstoßen, Brechreiz, Darmschmerzen, Blähungen und Durchfälle die schönen Äpfel verantwortlich sind?"

„Der Mensch braucht sogar das Arsen!" sagte die Ärztin. „Er braucht fast alle Stoffe, aber in einer Art, die nicht im Laboratorium und in der Fabrik künstlich hergestellt, sondern auf natürliche Weise durch die Kräfte der Pflanze und der Sonne gewachsen und organisch gebunden sind. Der Tagesbedarf des Menschen an Arsen wird ihm auf natürliche Weise durch Kartoffeln, Rüben, Kohlgemüse zugeführt und beträgt kaum 1/20,000.000 Gramm!

Zur Rohkonservierung tauche ich Äpfel, Birnen und Pflaumen sowie Tomaten in Benzoesäure, Ameisensäure und schweflige Säure. Zitronen werden mit Wachs, Paraffin oder Schellack überpinselt, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche und Trauben in Formalinlösung gelegt. Man verwendet dazu auch Borax, Natriumkarbonat, Globulin und Thioharnstoff. Alle diese Verfahren greifen die Niere an.

Oder wir waschen die Früchte und Gemüse mit Phosphatlösungen, so daß sie auch noch nach Wochen und Monaten aussehen, als wären sie soeben geerntet worden. Der Konsument glaubt, frische Ware zu kaufen, und kauft doch alte, deren Minderwertigkeit durch Chemikalien überdeckt ist. Der Vitamin-C-Verlust von geerntetem Obst und Gemüse beträgt 10 % pro Tag. Mandeln werden mit dem giftigen Äthylenoxyd und Kohlendioxyd entwest. Die Früchte enthalten nachher bis zu 6,6 mg Äthylenoxyd pro Kilogramm.

Damit die Früchte den Transport besser überstehen, werden sie im Exportgebiet unreif gepflückt und erst in den Lagerhäusern des Großhandels durch Begasen mit Äthylen zur Reife gebracht. Äthylen ist ein Giftgas, das außerdem zur Schädlingsbekämpfung dient.

Auch durch das Trockenverfahren wissen wir die Lebensstoffe des Obstes zu liquidieren. Die hohen Temperaturen der Trockenapparate zerstören Säuren, Aromastoffe und das Vitamin C. Getrocknete Ringäpfel bestreuen wir mit dem giftigen Zinkoxyd, das Massenerkrankungen ausgelöst hat. Backpflaumen tauchen wir vor dem Trocknen in verdünnte Lauge ein. Aprikosen, Birnen, Äpfel, Pfirsiche, Prünellen, Katharinenpflaumen, Zwetschgen, Walnüsse, Mandeln, Rosinen werden zur Erzielung größerer Haltbarkeit und eines gefälligeren Aussehens mit schwefliger Säure behandelt. Die Giftigkeit des Schwefels, auch in geringster Dosierung, ist erwiesen. Dennoch ist die schweflige Säure in vielen Staaten zugelassen."

Der Teufel: „Die wirtschaftlichen Belange sind wichtiger als die Volksgesundheit!"

Rolande: „Durch Abwaschen läßt sich schweflige Säure entfernen."

„Nur teilweise. Kochen macht sie keineswegs unschädlich. Ein ganz großer Coup ist mir durch die Chemisierung der Citrusfrüchte gelungen. Die meisten Leute glauben, daß sie nach Entfernung der Schale von Zitronen, Apfelsinen, Mandarinen und Grapefruits ein garantiert unberührtes Naturprodukt vor sich haben. Das ist eine traurige Illusion.

In den riesigen Plantagen des Mittelmeergebietes und Amerikas werden die Spritzgifte durch Hubschrauber verstäubt und damit dem Säftestrom der Bäume über die Wurzeln zugeführt."

Alfred: „Die Giftstoffe, die der Mensch mit einer Apfelsine aufnimmt, sind aber doch sicherlich sehr gering . . ."

„Gewiß, aber da der menschliche Körper die Eigenschaft hat, die Gifte zu speichern, ist es nur eine Frage der Zeit, wann die Schädlichkeitsgrenze erreicht ist. Sie ist dazu nach

Alter und Geschlecht verschieden, und die dadurch verursachten Schäden bis zur definitiven Schädigung der Zellatmung, die den entscheidenden, auslösenden Faktor der Krebsbildung darstellt, sind irreversibel. Das heißt: Es gibt keine Möglichkeit, die einmal verursachten Änderungen in der Struktur oder im Stoffwechsel der Zelle rückgängig zu machen.

Der Erzeuger hat das größte Interesse daran, seine Früchte frühzeitig auf den Markt zu bringen, ehe das Massenangebot die Preise drückt.

Genau so groß ist das Bestreben, die Früchte auf dem teilweise recht langen Transport bis zum Einzelhändler vor dem Verderb zu bewahren. Schließlich liegt ihm daran, daß die Früchte dem Käufer in dem Farbton vorgelegt werden, der ihn anspricht.

Man erntet also die Früchte so früh wie möglich, das heißt grasgrün und unreif. Sie sind intensiv sauer. Der in Konserven verabreichte Saft solcher Früchte wird mit weißem Zucker genießbar gemacht. Es gibt kaum eine Substanz, welche die Zähne mehr angreift als dieser Saft.

Die grün geernteten Früchte kommen zunächst in Vergasungsräume. Dort werden sie drei bis vier Tage lang unter künstlicher Hitze und Einwirkung vom Äthylengas gereift. Dasselbe geschieht mit Bananen, Tomaten und anderen Früchten."

„Auf der Verpackung steht etwas zu lesen von der ‚goldenen Sonne des Südens' . . .", sagte Sten.

Azo: „Die künstlich gereiften Früchte haben eine ekelhafte, schmutziggraue Farbe. Man bringt sie also in die Färberei. Dort bekommen sie mit einem Teerfarbstoff unter Dampfhitze jenen goldgelben Ton, den der Käufer sich wünscht. Das nun entstandene künstliche Produkt hat aber

leider den natürlichen, guten Geruch verloren oder vielmehr: Es stinkt erbärmlich. Deswegen wird es zum Schluß noch einmal mit einem künstlichen Duftstoff behandelt, der ihm den guten Fruchtgeruch wiedergeben soll."

Der Boß schimpfte: „Zumeist aber deckt die Maske schlecht, und man spürt unter dem irreführenden Make-up den Gestank des Teufels. Die Methoden müssen vervollkommnet werden!"

„Wir arbeiten daran, Boß! Zum Schutz gegen den natürlichen Verderb auf dem Transport werden die Citrusfrüchte mit Thioharnstoff oder Diphenyl gespritzt. Unsere Leute fördern mit allen Mitteln den Irrtum, daß diese chemischen Stoffe nur an der Außenseite haften bleiben. Sie dringen jedoch in das Fruchtinnere ein und können im ausgepreßten Saft in ganz erheblichen Mengen nachgewiesen werden. Professor Warburg hat auf dem Krebskongreß in Stuttgart 1955 eindringlich darauf hingewiesen, daß Derivate des Schwefelwasserstoffes, Thioharnstoff und Thioacetamid im Tierversuch einwandfrei zu Krebserkrankungen der Leber und Gallenblase führen. Außerdem wirken sie sehr stark auf die Schilddrüse ein, besonders bei Kindern. Die besseren Sorten der Citrusfrüchte werden nun einzeln in Papier gewickelt, das mit Diphenyl präpariert ist. Es ist bewiesen, daß das Gift auch dieses Papieres bis in das Innere der Frucht eindringt."

„Die von den Schalen aus dem Diphenylpapier aufgenommene Giftmenge ist sehr gering, etwa nur 0,011 % der ganzen Frucht . . .", wandte die Ärztin ein.

„Die homöopathischen Dosen sind zumeist die wirksamsten. Diphenyl hat nachweisbar zu schweren Gesundheitsschäden geführt und schmerzhafte Geschwüre an Schleim-

häuten hervorgerufen. Abwaschen hilft nicht. Durch diese vielfachen chemischen Veränderungen und Behandlungen sind die Früchte einerseits als Lebensmittel entwertet, anderseits aber erheblich teurer geworden."

„Alles gut und schön, Azo!" höhnte der Teufel. „Wenn wir schon wackere Männer finden, die unseren Zwecken und Zielen dienstbar sind, so dürfen dennoch solche Zwischenfälle nicht vorkommen!" Er reichte dem Dezernenten ein Zeitungsblatt. „Die Notiz hat mir Murduscatu gegeben. Seien Sie froh, daß er nicht da ist! Er würde Ihnen die Hölle heiß machen! Lesen Sie vor!" Azo nahm das Blatt und las:

„Fahndung nach tödlichen Zitronen. Catania, 24. Juli 1958. Die Polizei von Catania hat eine Großaktion zur Auffindung von einigen tausend Zitronen gestartet, deren einfache Berührung tödliche Wirkung haben könnte. Diese Zitronen, die aus zwei Lagerhäusern in San Giuseppe la Rena gestohlen wurden, sind vor zwei Wochen mit einem äußerst giftigen Konservierungsmittel gespritzt worden, ohne bisher gewaschen worden zu sein. Wenn das Gift durch die Poren in die Haut eines Menschen eindringt, kann das seinen Tod zur Folge haben."

„Was haben Sie zu Ihrer Rechtfertigung vorzubringen?"

„Hm", machte Azo und schmunzelte: „Ich weiß von dieser kleinen Panne. Verzeihen Sie mir, Boß! Es war unser erster Versuch mit einem ganz neuen, wunderbaren Giftchen. Daß gerade diese Zitronen gestohlen wurden, ist Künstlerpech gewesen. Immerhin beweist Ihnen diese Notiz, daß ich ein für den Menschen bestimmtes Naturprodukt mit einem furchtbaren Gift behandle, das durch bloße Berührung tödlich wirkt. Auch wenn es abgewaschen wird, gehen ausreichende Mengen in das Fruchtfleisch über. Zudem

wäre es Sache des Presseteufels gewesen, meine Aktion abzuschirmen und alle diesbezüglichen Meldungen zu unterdrücken!"

„Hä", brummte der Teufel, „reden Sie sich nur auf andere aus! Aber Sie sind ein verteufelter Bursche, Azo!" Er grinste anerkennend, und Azo schloß sich ihm mit einem abscheulichen Feixen an.

Alfred: "Wenn ich nicht irre, hat vor kurzem ein deutscher Minister dem Volk versprochen, daß keine chemisch behandelten Citrusfrüchte mehr eingeführt werden sollen."

„Der Verbrauch chemisierter Importfrüchte steigt von Jahr zu Jahr. 1956 betrug sein Wert über 883 Millionen DM. Heute nähert er sich der Milliardengrenze."

„Weiter!"

„Minderwertige Obstabfälle lassen sich ausgezeichnet zu Marmelade verarbeiten. Manche Länder führen solche Abfälle, mit Dutzenden von Chemikalien durchsetzt, sogar vom Ausland ein. Mit weiteren Chemikalien wird Fruchtgeschmack vorgetäuscht. Um die Gelierkraft der Masse zu steigern, werden Geliermittel zugesetzt. Schließlich krönen wir den zauberhaften Mix mit einigen Dutzend Anilinfarbstoffen."

Die Ärztin sagte: „Eine deutsche Forschungsgemeinschaft hat eine Reihe dieser Farbstoffe als unschädlich, zumindest als nicht krebsfördernd bezeichnet . . ."

„Nach dem heutigen Stande der Wissenschaft, meine Dame!" warf der Teufel ein.

Azo: „Inzwischen sind unter diesen von den deutschen Gelehrten als unschädlich bezeichneten 18 Farbstoffen, vier als giftig erkannt worden: Gelb 27 175, Orange GGN, Gelborange S und Indanthrenblau."

„Nach dem heutigen Stande der Wissenschaft!" höhnte der Boß.

„45 bis 55 Prozent der Marmelade bildet der weiße Zukker. Zum Teil wird er durch Stärkesirup ersetzt, der in kupfernen Druckgefäßen mit verdünnter Schwefelsäure oder Salzsäure hergestellt wird. Nach Neutralisation, Filtration, Konzentration und Konservierung entsteht der Stärkesirup, ein bestechendes Kunstprodukt.

Das Einkochen der Marmelade geschieht bei 100 bis 120 Grad, die Kochapparate bestehen zweckmäßigerweise aus Kupfer. Selbstverständlich werden alle nur möglichen Chemikalien als Konservierungsmittel beigesetzt. Das Endfabrikat hat mit Obst nichts mehr zu tun, besteht bestenfalls aus dessen Hülsen und totgekochtem Fruchtfleisch. An der Marmelade ist demnach alles künstlich."

Schon wieder meldete sich die Generalsekretärin.

„Zum Teufel!" rief der Teufel, „Ist denn heute keine Ruhe?"

Sachlich antwortete Do: „12 Uhr 10 Minuten. Die Fremdenverkehrsindustrie wartet."

„Schalten Sie in Teufels Namen durch!"

„Dort hat er auch seine Hände im Spiel!" flüsterte Rolande. Der Boß hatte es vernommen.

„Ja", grunzte er. „Aber das Dezernat ist noch jung. Seine Mitarbeiter sind dumm wie Säuglinge. Man muß ihnen alles vorkauen.

„Hallo! Hier spricht der Boß. Achtung! Je mehr der Mensch der Seuche der Zivilisation verfällt, umso mehr braucht er die Wildnis, wo die teuflischen Wert- und Zeitbegriffe noch keine Geltung haben. Es ist Ihre Aufgabe, die zweckfreie Landschaft zu zerstören und die Natur zum Rummelplatz zu machen. Verpesten Sie den Schöpfungsatem

der Wälder und Fluren durch Asphaltbänder, Stinkwagen, Seilbahnen, Luxushotels und Nepplokale! Was an urtümlicher Landschaft verlorengeht, kann nie mehr zurückgewonnen werden. Propagieren Sie sie, als kostbaren Rohstoff der Fremdenindustrie! Verkaufen Sie die Einsamkeit, die Stille, die Unberührtheit der Erde an den Meistbietenden! Schänden Sie die letzten weltfernen Winkel durch Komfort! Bieten Sie dem mondänen Reisemob ganz nach Wunsch Alpenglühen, Sonnenuntergang oder elektrisch beleuchtete Wasserfälle, die er im Abendkleid und Smoking bei Jazzlärm begaffen kann.

Spannen Sie vor Ihre Bestrebungen den Profit und die Wirtschaft! Bieten Sie Ihren Ausführenden das Argument der Devisenbeschaffung und den verlogenen moralischen Vorwand, daß durch die Aufschließung der Wildnis auch Alten und Gebrechlichen die Schönheit der Natur zugänglich gemacht wird. Verhindern Sie die Erkenntnis, daß es Naturschönheit nach der industriellen Aufschließung nicht mehr gibt. Wahre Schönheit ist eine Eigenschaft der Seele. Und es ist die Seele der Landschaft, die durch den Fremdenverkehr getötet wird, auch wenn das äußere Bild fast gleich geblieben ist. Fremdenverkehr korrumpiert das Bauerntum und vermehrt die Trinkgeldberufe.

Fördern Sie die Überzeugung, daß Schönheit, die sich nicht verkauft, keine Schönheit, und Güte, die sich nicht plakatiert, keine Güte ist; daß ein Bach, der nicht Kilowattstunden liefert, ein Baum, der nicht umgeschlagen wird, keine Existenzberechtigung haben! Aus dieser Überzeugung wird jene Haltung entspringen, für die jeder Feind sinnlos wird, den man nicht totschlägt, die jeden Menschen für wertlos hält, sofern er sich nicht als Arbeitssklave, als Steuerkuli, als Konsumvieh beherrschen und ausbeuten läßt.

An Menschen, die nicht auszubeuten sind, haben die Mächtigen meiner teuflischen Welt kein Interesse. Es gilt als verdienstvolles Werk, sie zu liquidieren — so wie die freie Natur. Jene aber, die sich ausbeuten lassen, werden unter den Schutz der sogenannten Humanität gestellt. Wer die Natur erniedrigt, erniedrigt auch den Menschen. Der Mensch ist ein Stück davon. Mit der Materialisierung und inneren Entweihung der Natur verlieren auch der Mensch und das Leben ihren Wert. Hegen und steigern Sie den abgründigen Haß aller Kranken und Minderwertigen gegen die unberührte Natur, der sie keinesfalls mehr ursprünglich erhalten will, sondern im Gegenteil keine Ruhe findet, bevor nicht das letzte erreichbare Stück urtümlicher Landschaft zivilisiert, zweckunterworfen, ausgebeutet, entweiht und geschändet ist.

Da Zerstörungstendenzen im Irrationalen ihre Wurzel haben, wird jeder Kampf unserer Gegner, die mit Vernunftgründen arbeiten, erfolglos bleiben. Ende!"

Der Boß schlug mit der Faust auf den Tisch. Er freute sich, als wäre ihm etwas ganz besonders gut gelungen. Dann sagte er, ohne den Blick zu heben: „Wir hören, Azo!"

Der Konserventeufel nahm sogleich den Faden wieder auf. „Daß ich mit dem Fleisch in seinen vielfältigen Erscheinungsformen dem Menschen ein artig Galgengericht serviere, kann wohl nicht wundernehmen. Ich präpariere es von langer Hand und beginne beim chemischen Dünger und bei der Mangelfütterung, wozu auch das Silofutter zu zählen ist, das mit Salzsäure und anderen starken Säuren zubereitet wurde. Dadurch werden die Tiere gegen Krankheiten anfällig, die auf den Menschen übertragbar sind: Milzbrand, Maul- und Klauenseuche, Kuh- und Schafpocken, Tollwut,

Rotz, Tuberkulose, Strahlenpilzkrankheit, Paratyphus, Rotlauf.

Einen großen Fortschritt in meinem Kampf gegen den Menschen bedeutet die Fütterung und Impfung von Schlachttieren mit chemischen Substanzen."

Rolande: „Die Gefahren sind von einigen Gelehrten erkannt worden . . .!"

„Das bedeutet nichts. Sie können sich gegen mich nicht durchsetzen. Ich habe meine Männer in der chemischen Industrie, in den modernen Vieh- und Geflügelzuchtanstalten. Sie haben das Geld, und sie wollen den Gewinn. Demgegenüber ist das Wort eines armseligen Gelehrten machtlos."

„Ich habe von diesen Dingen nie etwas gehört. Um was handelt es sich?" fragte der Techniker.

„Unter dem Vorwand der Förderung des Wachstums und damit des Geschäftes propagiere ich mit erfreulich großem Erfolg die Verabreichung der Anti-Lebensstoffe an das Jungvieh: Penicillin, Aureomycin, Terramycin und andere. Die Tiere wachsen um 10 bis 20 % schneller und erreichen früher die Schlachtreife."

„Außerdem sind infolgedessen die bakteriellen Viehseuchen stark zurückgegangen!" bemerkte Rolande.

„Zugegeben. Aber die Antibiotika sind krankmachende Gifte. Sie schädigen und verändern lebenswichtige Mikroben im Organismus, etwa die Colibakterien des Dickdarms. Die Darmflora aber ist notwendig für den Aufbau des Vitamin-B-Komplexes. Sie zerstören die Widerstandskraft gegen Tuberkelbazillen.

In Bayern waren 1937 48 % der geschlachteten Rinder tuberkulös, 1953 55 %. Durch den Fleischgenuß geht die

lebensfeindliche Wirkung der Antibiotika auf den Menschen über. Auch die Impfung der Tiere mit künstlichen Hormonen bezweckt eine unnatürliche Wachstumssteigerung."

„Begreiflich, daß eine solche Errungenschaft sich leicht einführt. Man spart Geld und Zeit und macht daher ein besseres Geschäft", erklärte der Techniker.

„Natürlich muß irgendein Schwindel dahinterstecken. Mit weniger Futter in kürzerer Zeit mehr Schlachtgewicht zu erzeugen, würde an Zauberei grenzen!" Sten sagte es.

„Die Verwendung von Drogen zum Mästen von Tieren ist ein volkswirtschaftlicher Betrug. Es wird in Wirklichkeit kein Futter gespart, sondern das Futter wird einseitig, statt für die Erzeugung von Fleisch, zur Erzeugung von Fett verbraucht. Ferkeln und Hähnchen schiebt man anstelle der Kastration, Hormonpatrönchen unter die Haut, so daß sie schnell fett und schwer werden. Die Produzenten sind sehr stolz auf ihre Fortschrittlichkeit. Da die Tiere früher geschlechtsreif werden, gestalten sich Aufzucht und Legeleistung ungleich gewinnbringender als früher. Jungkühe können prächtig gemolken werden, ohne daß sie gedeckt wurden, die Milchproduktion altersschwacher Kühe kann man um Jahre verlängern."

Alfred: „Eigentlich doch ein großartiger Fortschritt! Denken Sie an den wachsenden Hunger der Menschheit!"

Azo: „Die solchen Tieren auf unnatürliche Weise abgepreßte Flüssigkeit kann, was die biologische Dynamik des Produktes anbelangt, kaum mit der auf natürliche Art von gesunden Tieren gewonnenen Milch verglichen werden."

„Auch das erzeugte Fleisch und Fett dürfte nicht hochwertig sein, denke ich!" warf der Dichter ein.

„Und mit jedem Ei, in Milch, Käse und Butter, im Fleisch und Fett der Tiere nimmt der Mensch die synthetischen Hormone in unkontrollierbarer Menge in sich auf."

Die Ärztin widersprach: „Die moderne Medizin verabreicht in großen Dosen und bedeutendem Umfang solche Hormone, die völlig unschädlich sind."

Azo: „Das ist auch das Argument, mit dem wir die Meinung unserer Gegner aus dem Felde schlagen. Ich darf Mademoiselle daran erinnern, daß sie mit dem Teufel zu tun hat: Große Dosen rufen zwar Erbrechen hervor, sind aber sonst unschädlich. Kleine und kleinste Mengen haben tiefgehende Wirkung. Durch Kochen werden die Fabrikshormone nicht zerstört. 1/200 der in der Medizin gebräuchlichen Maximaldosis von Diäthylstilböstrol wirkt tödlich, wenn es über eine bestimmte Zeit regelmäßig verabreicht wird."

„Was für ein Stoff ist es?" fragte Alfred.

„Ein künstlich erzeugtes weibliches Follikelhormon. Es bewirkt eine Senkung des Grundumsatzes, dafür eine 30%ige Steigerung des Wachstums und des Ertrages. Daneben empfehle ich noch das Pitruitin und das Thyroid, die synthetischen Hormone der Hypophyse und der Schilddrüse.

Die künstlichen Hormone ziehen den ganzen Organismus in Mitleidenschaft. Sie verursachen Veränderungen des roten Knochenmarks, in dem die Blutzellen entstehen. Ein mit Sexualhormon behandelter Hund starb innerhalb von drei Monaten an innerer Erstickung, und zwar am Fehlen der roten Blutkörperchen. Die Fortpflanzungs- und Milchorgane erkranken und verfallen. Zystenartige Eierstöcke, papierdünne Gebärmutterwände, tote Embryonen sind die Folgen der Verwendung der synthetischen Hormone. Ge-

impftes Geflügel verliert die Brutlust. Auch beim Menschen führen sie zur Veränderung der inneren Sexualorgane beider Geschlechter und Schädigung des Blutes. Bei Frauen heben sie die Ovulation auf. Der erfreuliche Endeffekt ist der Krebs."

Sten war aufgeregt. „Und diese Mittel werden trotzdem weiterhin verwendet?"

Azo lächelte siegessicher. „Meine Freunde und Beauftragten in der sogenannten Wissenschaft und in den Landwirtschaftskammern haben sie für unschädlich erklärt und empfohlen. Die Hälfte des Schlachtviehs in USA und 30 Millionen Küken jährlich werden mit Diäthylstilböstrol gedopt. Die großen Märkte berichten von wachsender Nachfrage nach hormonisiertem Schlachtvieh. Es werden enorme Gewinne registriert."

„Die Aktion steht also auf festen Füßen. Gut, Azo." Der Teufel war zufrieden.

Azo fuhr fort: „Das auf solche Manier bestens präparierte Fleischchen kommt nun in meine Küche. Wir bearbeiten es weiter mit Borsäure, Salizylsäure, Kaliumjodid, Sulfidsalzen, Äther, mit bitumenhaltigen Lösungen, Paraffinöl, Glycerin und der schwefligen Säure, lauter Stoffen, die teils die Schleimhäute reizen, teils Blutgifte, teils Krebserreger sind. Nach allerneuester Methode spritzen wir jetzt Salizylsäure schon dem lebenden Tier vor der Schlachtung ein, so daß die Gifte durch die Herztätigkeit in alle Teile des Körpers getragen werden. Dadurch erscheint das Fleisch noch 19 Tage nach der Schlachtung frisch.

„Ich finde das ausgezeichnet!" meinte Bob. Entrüstet wandte Sten sich ihm zu:

„Denkst Du nicht an die furchtbaren Qualen, die das Tier dabei erleidet?"

„Wer weiß, ob es dem Tier wehtut?"

Der Teufel lachte: „Richtig! Wer weiß es? Und wenn auch: Wem schadet es? Uns rührt es nicht, wir sind Teufel, und die Schlachter rührt es nicht, sie sind Menschen."

„Dann haben wir die vielen fleischrötenden Hilfsstoffe, die nur Frische vortäuschen, aber keine Konservierung herbeiführen. Sie machen verwesendes Fleisch wieder verkaufsfähig und färben die Ware prachtvoll rot. Die Feinschmecker haben das gern. Wir nehmen und empfehlen dazu sekundäres Natriumphosphat, Natriumacetat, Aluminiumacetat, Aluminiumsulfat, ferner unterphosphorsaure Salze, primäres Natriumphosphat, Natriumsulfit und schließlich auch arsenhaltige Phosphorpräparate und, nicht zu vergessen, unseren bewährten, ausgezeichneten und prächtigen Salpeter, Natriumnitrit und Natriumnitrat."

„Was den Salpeter anbelangt, haben Sie aber kürzlich eine schwere Schlappe erlitten, wie mir scheint, Herr Azo!" unterbrach Sten Stolpe.

Der Konserventeufel hob erstaunt die Brauen und wandte sich dem Dichter zu. „Sie meinen?" fragte er hochmütig.

„Ich meine, daß ein Teil Ihrer Gangsterorganisation in Stuttgart und Duisburg aufgeflogen ist."

„Ist das wahr?" fuhr der Teufel auf.

Sten: „Die Zeitungen waren voll davon, die Erregung der Öffentlichkeit ungeheuer!"

Der Boß zog eine grämliche Miene. „Immer dasselbe! Sie kennen doch meinen bedingungslosen Heimtückebefehl, Azo!"

„Es ist nicht von allzu großer Bedeutung, Boß!" versuchte Azo zu beschwichtigen. „In Duisburg und Stuttgart gab es einige Kranke und Tote nach dem Genuß von Fleisch und Wurst, denen Natriumnitrit beigegeben war. Es ist ein aus-

gezeichnetes Giftchen, gesetzlich erlaubt, und wird von allen Metzgern und Fleischhauern der Welt freizügig allen Fleisch- und Wurstwaren einverleibt. Sie haben zwar von mir genaue Befehle bekommen, aber sie zu kontrollieren ist unmöglich. Zwei Gramm Natriumnitrit verursachen schwere Vergiftungen, vier Gramm den Tod. Die schleichende Wirkung beschränkt sich auf die Bluterkrankungen, bei denen die Ärzte sich nicht auskennen, zum Beispiel die gute Methaemoglobinämie. Der Sturm in der Öffentlichkeit legte sich bald. Der moderne Mensch vergißt schnell, und er nimmt solche Dinge nicht allzu tragisch. Er glaubt, daß sie zum großartigen Fortschritt gehören, und er ist zu überheblich, um anzunehmen, seiner Herrlichkeit könnte irgend etwas Modernes Abbruch tun, und wäre es ein Blutgift, wenn es ihm nur gut schmeckt! Die Tierärztliche Hochschule in Berlin hat mich bestens unterstützt durch ihren Bericht, wonach Nitrit und Nitrat in den geringen Mengen, die zur Pökelung allgemein Verwendung finden, keineswegs gesundheitsschädlich wirken."

„Wackere Freunde", sagte der Boß.

Die Ärztin: „Auch andere medizinische Autoritäten haben sich für die Harmlosigkeit kleiner Nitritmengen im Fleisch ausgesprochen."

„Ich habe es veranlaßt und begrüßt", erwiderte der Chemieteufel. „Meine Freunde und Agenten in den Fleischerläden greifen also weiterhin, wenn auch ab nun wohl dosiert, in den Nitritkasten. Es gibt kein Rezept zur Fabrikation von Fleisch- und Wurstwaren, worin ich den Salpeter nicht vorgeschrieben hätte. Auf diese Weise führe ich der Menschheit viele tausend Tonnen von Salpetersalzen zu, wodurch die verderbliche Blutwirkung sich summieren muß."

„Machen Sie weiter, Azo!“ brummte der Teufel.

„Ich fasse mich kurz.“

„Wir haben es bemerkt.“

„Ehe ich mich dem Konservierungsverfahren des Pökelns zuwende, muß ich Ihnen einiges über das Kochsalz erzählen. Es stammt aus meiner Hausapotheke, und ich verdanke ihm ausgezeichnete Wirkungen.“

Die Ärztin hatte etwas einzuwenden: „Kochsalz ist zur Erhaltung der physiologischen Salzlösung im Körper, zur Bildung von Salzsäure im Magen, als Lösungsmittel für das Eiweiß, zur Regelung des osmotischen Druckes unbedingt nötig.“

Azo: „Behauptet die Schulmedizin.“

Rolande: „Es wirkt günstig auf Verdauung, Hautfarbe und Haarwuchs, erhöht die Fruchtbarkeit, fördert das Wachstum. So haben wir es gelernt.“

Azo: „Lassen Sie sich durch den Teufel belehren, meine Dame! Gewohnheit und Gaumen sind in der zivilisierten Welt stärker als die Wahrheit. Es gibt noch eine Reihe völlig gesunder Naturvölker mit stark entwickelten Instinkten, die das Kochsalz überhaupt nicht kennen. Kochsalz ist ein hervorragendes Gefäß-, Zell- und Nierengift, das nicht einmal von der Pflanze vertragen wird. Es zerstört die Keimkraft und macht den Boden unfruchtbar. So wie alle meine übrigen Mittelchen lähmt es die Kräfte, mit denen der Körper sich gegen eindringende Bakterien wehren will. Kochsalz erhält das Getötete und tötet das Lebendige. Salzmüller, Salzarbeiter und Verlader erleiden Ekzeme und Verätzungen der Nasenschleimhäute bis zur Durchlöcherung. Größere Dosen töten innerhalb weniger Stunden. Reichliche Kochsalzzufuhr verändert das Ionenverhältnis in den Durchspülungsflüssigkeiten zugunsten des Natriumions, wodurch

eine erregende Wirkung auf die Nervenzellen ausgelöst wird. Die unmittelbaren Folgen sind Blutandrang im Gehirn, Benommenheit, Kopfschmerzen, Schwindel, Stechen im Ohr, Schmerzen im Auge, Schwere der Arme und Beine, Herzklopfen. Das Kochsalz beeinflußt ungünstig die Herztätigkeit und den Kreislauf, steigert die Anfälligkeit gegen alle Infektionen, mehrt die Disposition zu Rheumatismus, Hämorrhoiden, Hautausschlägen und Warzen, begünstigt Verstopfung, Geschwürbildung und Haarausfall, führt zu Bluthochdruck, Arteriosklerose, Migräne, Nieren- und Leberstörungen, Fettsucht, Mandelschwellung, Struma und Basedow. Üble Ausdünstung, Hand- und Fußschweiß sind Beweis dafür, daß die Haut das Gift beschleunigt auszuscheiden versucht. Das jodierte Kochsalz ist mit Kaliumjodid versetzt, einem giftigen Stoff, der auch in kleinen Mengen Menschen, die an Tuberkulose leiden, schwer schädigen kann."

Alfred mußte lächeln. „Es ist rührend, wie Sie sich bemühen, alles und jedes als ein wirksames Hilfsmittel Ihres Arsenals herauszustellen, und alle nur denkbaren Gesundheitsstörungen als Erfolge Ihrer Arbeit für sich zu beanspruchen. Ich bin skeptisch. Mit offensichtlichen Übertreibungen werden Sie uns kaum überzeugen können. Die meisten Speisen wären für den Menschen völlig ungenießbar ohne die Würzung mit Kochsalz!"

Azo: „Jedes natürliche Lebensmittel hat sein eigenes Aroma, aber der Geschmackssinn des Menschen ist dafür schon zu sehr abgestumpft. Er braucht stärkere Mittel. Das Kochen beraubt zudem die Speisen nicht nur aller wasserlöslichen Nährsalze und Vitamine, sondern auch aller flüchtigen Geschmacks- und Geruchsstoffe. Was übrig bleibt,

schmeckt wässerig und fade. Der Mensch nimmt also gerne das Salz, das ich ihm reiche. Der menschliche Organismus braucht täglich etwa 0,2 g Kochsalz. Der tatsächliche Verbrauch liegt bei 25 g und höher. Die Ausnutzung des Eiweißes durch den Organismus wird schon bei Aufnahme von 8 g Kochsalz täglich merklich beeinträchtigt. Es beginnt die allgemeine Verwässerung der Gewebe, Minderung der Zellarbeit, ungenügende Oxydation und Zellatmung, die Voraussetzung für Krebs."

„Es dürfte Ihnen nicht unbekannt sein", erklärte die Ärztin, „daß die Nieren das Kochsalz ausscheiden . . ."

„Nur eine begrenzte Menge. Der Überschuß wird in Knochen und Bindegewebe abgeschoben. In eingesalzenen Nahrungsmitteln hemmt das Kochsalz den Verwesungsvorgang und führt bei Fleisch und Fischen zu völliger Auslaugung und Entwertung. Ich habe es daher als Konservierungsmittel allgemein eingeführt. Das Pökeln hat den Zweck, durch Beigabe von Salpeter, Kochsalz und Zucker dem Fleisch die gelösten Nährstoffe wie Eiweiß, Mineralien, Enzyme und Vitamine zu entziehen. Die mit den Lebenskräften gesättigte Pökellake wird als wertlos beseitigt."

„Gut", nickte der Satan.

„Übrig bleibt ein ausgelaugtes, entwertetes Gewebe, das durch reichliche Salzbeigabe schmackhaft gemacht wird."

„Ich lobe mir das Salz!" lachte der Boß.

„Infolgedessen führt längere ausschließliche Ernährung mit Pökelfleisch zu Mundfäule und Skorbut. Da durch das Pökeln indes nicht alle Bazillen abgetötet werden, habe ich meine amerikanischen Freunde ermutigt, das Pökelfleisch mit Borsäure zu versetzen. An diesem einbalsamierten Fleisch erkrankten und starben in USA Tausende!"

„Es wäre also zweckmäßig, man würde allgemein auf die bewährte natürliche Konservierungsmethode des Räucherns zurückgreifen", meinte die Ärztin.

„Ausgezeichnet!" lachte Azo. „Die Inkubationszeit für Krebs nach Genuß von Rauchfleisch beträgt zwar 30 bis 40 Jahre, aber ich habe Geduld. Zudem bedeutet das Räuchern eine völlige Entwertung."

„Haben Sie denn nicht verstanden", begann der Teufel, „daß jede Konservierung eine besondere Art von Zerstörung ist? Wozu hätte ich dann ein eigenes Dezernat dafür geschaffen?"

„Das Räuchern wird aber doch seit uralten Zeiten geübt. Der Brauch stammt also wohl noch aus einer Zeit, wo die menschlichen Nahrungsinstinkte intakt waren . . ."

„Sie irren", erwiderte Azo. „Man mag daran erkennen, wie sehr die Instinkte und damit die Gesundheit des Menschen schon vor 50 000 oder 100 000 Jahren angeschlagen waren."

„Umso erstaunlicher und erfreulicher", höhnte Sten, „daß er sich solange halten kann."

„Sie haben recht. Der Mensch ist zäh. Und das ist, was mir manchmal große Sorgen bereitet. Es ist nicht leicht, ihn umzubringen. Jetzt aber bin ich auf gutem Wege. Er wird nicht mehr lange machen." Der Boß sagte es.

Azo: „Die beim Räucherverfahren entstehenden Stoffe sind scharfe Zellgifte und zerstören die menschliche Darmflora. Sie versetzen den Organismus in einen chronischen Reizzustand und schaffen damit die Voraussetzung für Krebs. Es sind phenolartige Substanzen wie Kreosot, Formaldehyd, Essigsäure und Ameisensäure. Sie alle erhalten ihre Giftigkeit von dem Mutterstoff Teer."

„Ein großartiger Stoff!“ lachte der Teufel.

„Es heißt, daß diese Substanzen sich nach dem Räuchern restlos verflüchtigen“, wandte Rolande ein.

„Das ist eine erfreuliche Irreführung, von meinen Agenten in die Welt gesetzt. Phenol greift das Rückenmark an, Kreosot verätzt Mund und Darm. Formaldehyd, Ameisen- und Essigsäure sind organische Säuren, die auf der Haut Brandblasen zu erzeugen vermögen. Außerdem wird die Fleischfaser beim Räuchern so sehr verändert, daß sie dem Angriff der Verdauungssäfte erheblichen Widerstand entgegensetzt.“

Der Techniker: „Ich hörte, daß das umständliche und veraltete Räucherverfahren durch neue Methoden umgangen werden kann . . .“

„Sie haben recht gehört. Das neue Verfahren dient mir ebenso gut wie das alte. Ich erzeuge Rauchfarbe und Räuchergeruch künstlich durch giftige Chemikalien. Das Fleisch wird in Holzessig getaucht, eine schmierige, stinkende und teerige Flüssigkeit. Das Verfahren ist billiger und ermöglicht einen schnelleren Umsatz.“

Die Zuhörer waren ermüdet. Sie hätten es begrüßt, wenn der Giftteufel sein endloses Referat abgeschlossen hätte. Zudem glaubten Sie, es sei alles gesagt worden. Aber Azo war anderer Ansicht. Er war noch frisch und holte tief Atem, um fortzufahren.

„Wenn von Fleischkonserven die Rede ist, darf ich auch die Wurst nicht vergessen. Sie ist kein natürliches, sondern durch die Zivilisationstechnik künstlich hergestelltes Genußmittel, dem die Chemie durch Sterilisierungs-, Konservierungs- und Bindesubstanzen, Farben und Überzüge auf die Beine hilft.

In der westdeutschen Bundesrepublik werden 40 % allen Fleisches als Wurst verzehrt. Die Därme werden chemisch sterilisiert, die Wurstmasse wird chemisch konserviert, die Salzlake wird mit Chemikalien versetzt, die mit der Masse in Berührung kommenden Hände werden mit chemischen Mitteln desinfiziert. Damit sind die letzten Wertstoffe vernichtet."

„Wozu kauft und ißt man dann noch solche Erzeugnisse?"

„Weil sie angepriesen werden, weil sie appetitlich aussehen, und weil sie gut schmecken. Wir färben mit Anilinfarben. Durch rot gefärbte Wursthüllen täuschen wir Räucherung vor. Leberwürste behandeln wir mit Schwefeldioxyd, wodurch sie ein frisches Aussehen behalten, auch wenn sie schon verdorben sind. Die kapitalkräftige Wurstgewürzindustrie bietet uns ausgezeichnete Mittel, um die Gesundheit des Menschen zu schädigen. Auch die Gewürze enthalten mitunter chemische Farb- und Konservierungsmittel sowie Salpeter."

Rolande: „Soviel ich weiß, sind viele dieser Mittel gesetzlich verboten."

„In den von den Fachgenossenschaften und Erzeugern herausgegebenen Wurstrezepten empfehlen wir mit Vorliebe jene Chemikalien, die gesetzlich verboten sind. Bisher hat niemand daran Anstoß genommen. Es freut mich, Ihnen mitteilen zu dürfen, daß sie in ausgedehntem Umfang verwendet werden."

„Schluß, Azo! Haben Sie noch etwas?" fragte der Teufel.

„Ein Wort noch über das Schweineschmalz, Boß, es ist wichtig!"

„In des Teufels Namen!"

„Schweineschmalz ist Ernährungsschlacke, ein völlig vitaminfreies Depotfett.

Wir behandeln es mit Chemikalien, die als Antioxydantien wirken. Sie verhindern die Sauerstoffaufnahme im Fett, lähmen demnach auch die Zellatmung im menschlichen Organismus und führen zu Krebs. Es wird chemisch gebleicht und künstlich gehärtet, so daß es bisweilen Nickel enthält."

„Schweineschmalz wird heute kaum noch verwendet ...", entgegnete Alfred.

„Sie irren. 1954 hat Deutschland 1,4 Millionen Doppelzentner Speck, Schweineschmalz und Talg im Wert von 179 Millionen DM eingeführt. Unsere fortschrittlichen Konservierungs- und Raffinationsmethoden ermöglichen es uns, Schweineschmalz auch von verendeten Tieren zu verwerten."

„Das ist doch nicht möglich!" entsetzte sich der Dichter.

„Sie würden sich wundern! Solches Schmalz wird zumeist exportiert und importiert. Jedenfalls ist es mir gelungen, das Schweineschmalz soweit zu chemisieren und zu entwerten, daß gewisse, zum Beispiel holländische Schmalzsorten, von meinen Versuchshunden noch in Mischungen bis herab zu 10 % verschmäht werden. Zweifellos handelt es sich um Kadaverfett."

Der Teufel stand auf, öffnete weit die Doppeltür zur Terrasse.

„Kommen Sie!" befahl er. Die Gäste erhoben sich, traten hinaus in den Sonnenschein. Ein strahlend blauer Himmel begrüßte sie.

Wie schön ist die Welt! dachte Rolande. Die Erde könnte ein Paradies sein. Sie war es gewesen. Der Mensch hatte es zerstört. War er Krone oder Fluch der Schöpfung?

„Wie heißt die Stadt?" wagte Sten den Teufel zu fragen.

„Ist Ihnen daran etwas Besonderes aufgefallen?"

„Nein. Sie sieht aus wie hundert andere."

„Dann braucht sie auch keinen Namen. Sie ist so gut wie jede andere."

„Ich wollte wissen, wo wir uns befinden."

„Sie werden in jedem Haus der Erde in des Teufels Haus sein, Herr Dichter, trösten Sie sich! Und fragen Sie nicht nach Dingen, die unwesentlich sind!"

Tief unter ihnen schob sich in Straßenschluchten das Gewimmel der Fahrzeuge hin, lautlos. In dieser Höhe war der Lärm der Stadt erstorben. Diener trugen eine Garnitur leichter Gartenmöbel heran, andere servierten Kaffee.

„Schon wieder Gift!" scherzte die Ärztin.

„Nach allem, was wir hörten", begann der Techniker, „spüre ich alle Gifte der Welt in mir rumoren, ich leide an sämtlichen Krankheiten, die es nur gibt, ja, ich bin überhaupt schon tot."

Der Teufel sah ihn an und nickte langsam mit dem Kopf. „Sie ahnen nicht, wie recht Sie haben, Herr Ingenieur!"

Sten überlegte, ob er den herrlich duftenden Trank zu sich nehmen oder zurückweisen sollte. Ach, dachte er, es ist ja schon alles gleich! Und er nahm ein Stück Zucker mehr.

Es war später Nachmittag, als sie in das Zimmer zurückkehrten, sie waren ausgeruht und erfrischt. Aus der leeren Wand trat Azo in den Raum.

„Was serviert uns Azo jetzt?" fragte der Boß.

„Fische, meine Herrschaften, prächtige, gute, gesunde und frische Fische! Ihre Entwertung und Begiftung beginnt schon auf den Fangschiffen. Um die Frischhaltekosten für Gefrierfisch zu senken und das Geschäft zu steigern, setzen wir dem Eis Chlor und Natriumnitrit zu, neuerdings auch Sulfonamide."

„Sie gehören in die Hand des Arztes, nicht des Fischhändlers!“ betonte Rolande.

„Richtig!“ nickte der Konserventeufel. „Wir haben damit den gefrorenen Seefisch zu einem lebensgefährlichen Lebensmittel gemacht. Zum selben Zweck empfehle ich auch Entozon, ein Präparat aus Rivanol und Dimethoxynitrodiäthylaminooxypropylaminoacridiniumchlorid.“

„Gut, Azo!“ grinste der Teufel. „Schon der schlichte Name garantiert mir dafür, daß dieser Stoff höchst bekömmlich ist.“

„Er ist aus lauter Teerabkömmlingen hergestellt. Damit ist alles gesagt. Der überwiegende Teil der angebotenen Fische sind Halbkonserven. Wir vernichten die Lebensstoffe vor allem durch Salzen. Für 1 000 Heringe werden 36 kg Salz verbraucht, auf 2 Tonnen Heringe eine Tonne Salz.

Auch Aale, Anchovis, Hausen, Hecht, Kabeljau, Makrelen, Sardellen, Sprotten, Garnelen und andere erfahren diese Behandlung. Der Kochsalzlösung setzt man Calciumchlorid, Calciumzitrat, Essigsäure, Weinsäure, Zitronensäure zu.

Die Ärztin: „Angesichts der großen Zahl der Todesopfer, die auf den Genuß verdorbener Fische zurückzuführen sind, gibt es keine andere Möglichkeit. Ungewaschene Krabben entwickeln 42 000 Bakterien pro Gramm, gewaschene 16 000, entköpfte, gewaschene 7 400. Durch Braten und Kochen werden die Fäulnisorganismen keineswegs zerstört. Es bleibt also nichts übrig als die Konservierung.“

„Das ist gut!“ lachte der Boß. „Es bleibt nichts übrig als die Vergiftung und Zerstörung.“

Azo: „Bratheringe und Bratschellfische werden in Mehl getaucht, in wertlosem Kunstspeisefett gebraten, künstlich

gefärbt, in Blechdosen gelegt und mit Essig übergossen. Allenthalben bieten unsere Agenten Essigsäureanhydrid als Fischkonservierungsmittel an. Es übt einen starken entzündlichen Reiz auf die Schleimhäute aus. In Essigkonserven von 2 bis 3 % Essigsäuregehalt sind Bakterien und Krankheitserreger nicht mehr lebensfähig. Sie ist also ein starkes Keimgift. Unverdünnt wirkt sie tödlich. Essigessenz und Holzessig können Arsen enthalten.

Ölfische wie Sardinen, Thunfisch, Krabben, Hummer, Langusten und Lachs werden 12 Stunden in Salzlake gelegt, dann in auf 200 Grad erhitztes Öl getaucht, in Büchsen gelegt und mit siedendem Öl übergossen. Nach dem Zulöten wird bei hoher Temperatur sterilisiert. Durch diese Maßnahmen werden die Lebensstoffe völlig abgetötet. Krabben werden mit Borsäure und Hexamenthylentetramin behandelt."

„Diese Stoffe sind gesetzlich erlaubt!" sagte das Mädchen.

„Umso besser!" lachte der Boß.

Azo: „Da der Zusatz von Konservierungsmitteln als Verfälschung, in manchen Fällen als offener Betrug zu beurteilen ist, haben wir es hier mit einem Gesetz der sogenannten Kulturwelt zu tun, das den Betrug sanktioniert."

„Ich glaube", begann der Techniker, daß gerade bei Fischen die Konservierung schon aus rein technischen Gründen nicht zu vermeiden sein wird!"

„Gut, dann ist sie ein aus technischen Gründen notwendiger Betrug."

Rolande: „Die Art der Konservierung muß zudem auf der Verpackung erwähnt werden!"

„Erfahrungsgemäß hält das keinen Menschen davon ab, zu kaufen und zu essen."

„Genug davon! Machen Sie weiter!" mahnte der Boß.

„Durch das Eintauchen der Fische in Wasserstoffsuperoxydlösung wird die Eiweißzersetzung keineswegs aufgehoben, sondern nur verdeckt. Es wird also eine bessere Beschaffenheit vorgetäuscht.

Gute Helfer zur Zerstörung der Gesundheit sind auch die Marinaden.

Seit kurzem stellt die chemische Großindustrie die Essigsäure aus Acethylen- oder Calciumkarbid her. Die synthetische Essigessenz enthält stets Quecksilber, ein herrliches Gift. Die zur Entstehung einer chronischen Vergiftung nötige Quecksilbermenge ist viel geringer als die unterschwellige Bleimenge. Auch Benzoesäure und Borsäure werden zugesetzt.

Essigfische greifen die Verzinnung des Büchsenbleches an. Das Zinn teilt sich dem Büchseninhalt mit. In Dosen mit Ölfischen kann es zur Bildung von Schwefelzinn kommen. Geleefische in Gläsern, die mit einer Paraffinschicht abgeschlossen sind, übertragen die toxischen Eigenschaften der Muttersubstanz; Paraffin ist ein Teerprodukt. Mit dem Kaviar verabreichen wir an den ahnungslosen Kosumenten: Borax, Natriumfluorid, Hexamethylentetramin, Animalin, Formaldehyd.

Anchovispaste ist mit Salz hergestellte, mit Ocker braun gefärbte Masse. Krebssuppen, Krebsscheren werden künstlich rot gefärbt. Dem Lachsersatz und Kaviar werden Teerfarben zugesetzt.

Ich darf noch kurz meine ausgezeichneten Fettstoffe vorführen. Der Umfang des Verbrauches ist erfreulich und steigt weiter an. 1938 betrug er in Westdeutschland 21 kg auf den Kopf der Bevölkerung, er beträgt heute 27,3 Kilogramm."

„Und welche Aufgabe haben Sie dem Fett im Rahmen Ihres Programmes zugewiesen?“ fragte Rolande.

„Es ist der Schrittmacher der Arteriosklerose. In USA beginnt sie bereits bei den Zwanzigjährigen. Meine Methode der Entwertung ist gründlich und zuverlässig. Beginnen wir mit dem Öl! Es wurde vor Einrichtung meines Dezernates durch einfaches Auspressen der Ölfrüchte gewonnen. Alle Lebensstoffe blieben erhalten. Ich habe unter dem Vorwand der höheren Wirtschaftlichkeit die chemische Ölgewinnung allgemein eingeführt.

Die Ölfrüchte werden erst mit Wasser von 100 Grad Celsius gewaschen. Damit allein sind die Enzyme bereits zerstört. Nach dem Pressen werden den Rückständen benzinähnliche Lösungsmittel zugesetzt, um aus ihnen das Öl restlos zu extrahieren. Es handelt sich um Petroläther, Schwefelkohlenstoff, Benzin, Tetrachlorkohlenstoff, Chloroform und andere, lauter Gifte. Die Chemikalien lösen die Fette aus den Zellen der Früchte.“

Rolande: „Die Chemiker behaupten, daß alle chemischen Stoffe zuletzt durch Destillation aus dem Öl wieder entfernt werden . . .“

„Das gelingt nur unvollkommen.“

Der Teufel lachte. „Wir haben ein ähnliches Rezept für Möwenbraten. Man packt ihn zwischen Ziegelsteine, kocht ihn eine Woche lang in verdünnter Schwefelsäure. Dann neutralisiert man das Kochwasser, wirft die Möwen weg und ißt die Ziegelsteine. Triumph der Lebensmittelchemie!“

„Die danach verbleibende, in ihrer Lebenskraft bereits angeschlagene Masse wird nun noch filtriert, zentrifugiert und mit Wasserdampf behandelt, gebleicht, raffiniert, geruchlos gemacht und entsäuert. Dazu dienen Ozon, Wasserstoffsuperoxyd, Chlor, schwefelige Säure, Schwefelsäure,

Zinkchlorid, Benzoyl-, Acetyl- und Acetonsuperoxyd, Natronlauge, Ammoniak, Kalk, Magnesia.

Solches chemisch gereinigtes Öl ist ein minderwertiges Kunstprodukt, ein chemischer Stoff, eine von allen in der Ölpflanze vorkommenden Lebensstoffen, Spurenelementen, Enzymen, Duft- und Geschmackstoffen befreite Mangelnahrung geworden. Die natürlichen Fettsäuren sind beseitigt."

Rolande: „Fettsäuren machen jedes Öl ranzig, wenn es längere Zeit gelagert wird. Daher müssen sie entfernt werden."

„Gut, sie müssen. Das Teuflische muß immer. Haben Sie das noch nicht begriffen? Aber die Fettsäuren sind der Motor der Stoffwechselvorgänge. Sie regen die Zellen an und sind daher krebsverhütend. Verstehen Sie nun, warum ich sie zerstören lasse?"

„Welche Öle werden auf diese Weise gewonnen?" fragte Alfred.

„Alle. Oliven- und Leinöl ebenso wie Sonnenblumen- und Sesamöl, Baumwollsamenöl, Rüböl und andere. Zur Extraktion von Sojabohnenöl verwendet man unter anderem Trichloräthylen. Mit den Preßrückständen solchen Öls gefütterte Rinder erkrankten schwer oder starben. Die chemischen Methoden der Ölgewinnung sind die ausgiebigsten, schnellsten und rentabelsten und werden daher überall angewendet."

„Wenn die Ölausbeute höher ist als bei anderen Gewinnungsverfahren, so ist angesichts der wachsenden Weltbevölkerung die chemische Extraktion gerechtfertigt." Alfred sagte es.

„Sie meinen: Da immer mehr Menschen zu essen verlangen, darf man ohne weiteres außer allen anderen Nahrungsmitteln auch das Fett entwerten und damit dem Welthunger

den Weg bereiten. Verstehen Sie nicht, daß dies allein die eigentliche Aufgabe meines Dezernates ist? Ich gebe vor, Nahrung zu gewinnen, zu vermehren, unverderblich und wertvoller zu machen, und tue doch nichts als das Gegenteil.

Auch hier habe ich der Verfälschung und dem Betrug eine breite, bequeme Straße gebaut. Das künstlich gefärbte und aromatisierte Paraffinöl gebe ich als Haselnußöl aus, ja ich schmuggle sogar Mineralöle ein, die das Vitamin A im Körper zerstören. Interessant ist, daß die Mittelmeerländer viel mehr Olivenöl exportieren, als dort wachsen kann. Wissen Sie, wie ich das mache?" Azo lachte unbändig und ausgelassen, so daß der Teufel die Augen aufschlug und ihn unwirsch ansah. „Es kommt daher", fuhr der Giftteufel fort, „daß ich aus Amerika ungeheure Mengen Baumwollsamenöl dorthin schicke, das durch chemische Verfahren auf Olivenöl umfrisiert wird. Je heller, klarer, also raffinierter und gebleichter ein Öl ist, umso wertloser ist es. Darum verlangt die vornehme und moderne Hausfrau bei ihrem Kaufmann nur das feinste, hellste und teuerste Öl.

Weitere ausgezeichnete Krebsmittelchen sind die künstlichen Fette. Sie gehen von Wasserstoff und Kohlenoxyd aus. Es entstehen vorerst krebserregende Paraffine, im weiteren Verlauf des komplizierten Verfahrens Seifenfettsäuren, Fettsäuren, Ameisen-, Essig-, Propionsäure, Kohlenoxyd und Kohlendioxyd, Oxy- und Dikarbonsäuren. Daneben sind Ester, Anhyride, Lactone, Alkohole, Ketone, Aldehyde, Ketonsäuren und ungesättigte Säuren nachweisbar. Nach der Reinigung wird mit Glyzerin zu Synthesefett verestert. Ungesättigte Fettsäuren sowie Vitamine fehlen.

Kunstfett, dessen Schmelzpunkt höher liegt als die Körpertemperatur, belastet die Verdauung außerordentlich, bleibt tage- und wochenlang im Darm liegen, erschwert den

Stoffwechselablauf und liefert große Mengen saurer Schlakken, wodurch die Fermentwirkung im Gewebe und in den Nieren geschädigt und das Skelett entkalkt werden kann. Künstliche Vitamine und ungesättigte Fettsäuren werden zugesetzt. Das Produkt bezeichnet man als Kunstspeisefett. Allein in den deutschen Kuchenbäckereien betrug der Verbrauch im Jahre 1938 mehr als 20 000 Tonnen. Auf der Verpackung aber steht todsicher das Gutachten irgendeines Experten, der bezeugt, daß besagtes Fett bekömmlich und gesundheitsfördernd sei."

Die Gäste waren beeindruckt. Der Schwede sah verzweifelt vor sich hin. Die beiden anderen Männer schienen sich mit Gleichmut ins Unvermeidliche zu fügen. Die Ärztin hatte den gesenkten Kopf in die hohle Hand gestützt.

Der Konserventeufel fuhr fort: „Margarine wird hauptsächlich aus Pflanzenfetten und Walfischöl hergestellt."

„Also sehr hochwertige Ausgangsprodukte!" sagte Sten.

„Fast alle Ausgangsprodukte sind hochwertig, und darum wurde mein Dezernat geschaffen. Die zur Margarinefabrikation verwendeten Stoffe werden raffiniert, das heißt von natürlichen Aromastoffen, Enzymen und Mineralien befreit.

Da Hartfette sich leichter lagern und handeln lassen als flüssige, werden die Öle gehärtet. Das chemische Härtungs- oder Hydrierverfahren geht mit sehr fein verteiltem Nickel-, Kobalt- und Kupferoxyd, Eisenoxydul, Palladium oder Platin — als Katalysatoren — unter Rühren, Berieseln, Zerstäuben und unter Druck bei 100 bis 180 Grad vor sich. Damit sind die letzten etwa noch vorhandenen Wertstoffe restlos beseitigt. Winzige Metallteilchen der Kontaktsubstanzen verbleiben darin. Unsere Chemiker erklären dies für harmlos. Nach dem Abkühlen hat das Fett eine feste Konsistenz.

Durch den Härtungsprozeß gehen Vitamine und ungesättigte Fettsäuren verloren. Gesättigte, verzweigte Fettsäuren aber sind krebserregend. Nachher werden die Fette in rotierenden Mischbehältern zu einer Wasseremulsion umgewandelt. Das Produkt durchläuft dann noch verschiedene Arbeitsprozesse, wird gekühlt, geknetet und erhält Beimengungen von künstlichen Vitaminen, Geschmacks- und Farbstoffen.

Um Margarine im Geschmack und Geruch butterähnlich zu machen, werden Chemikalien zugesetzt, und zwar Propion-, Butter-, Kapronsäure, Buttersäureäthyläther, Diacetyl. Das Brataroma liefert ein Cholesterinzusatz. Die Eigenschaften des Schäumens und Bräunens werden durch Beigabe von künstlichem Eigelb, Glykose, Zucker, Kasein, Wachs, Lezithin, oxydiertem Sojaöl, Diacetyl und Farbe erzielt. Um die Margarine haltbar zu machen, wird sie mit Benzoesäure versetzt.

Andere Konservierungsmittel für Margarine sind Borsäure und Borax. Auch in minimalen Mengen sind sie nicht gefahrlos. Größere Dosen haben tödliche Vergiftungen zur Folge gehabt. Borsäure wird sehr langsam ausgeschieden, so daß es zur Anhäufung im Körper kommen kann.

Zum Färben gibt es eine Reihe ausgezeichneter Gifte. Da ist zuerst der Teerfarbstoff Buttergelb, Dimethylaminoazobenzol, in einigen Staaten als krebserregend leider verboten, aber in der Importbutter immer noch vorhanden; Oil Orange E, Benzolazobetanaphtol, das an Mäusen Leberkrebs hervorruft. Der Margarineverbrauch aus inländischer Herstellung betrug in Westdeutschland 1954 620 000 Tonnen, oder 1,2 Milliarden Margarinewürfel."

Stumm und beinahe teilnahmslos unterlagen die drei Menschen dem Trommelfeuer von Azos Bericht. Es lohnte

nicht, Einwürfe zu machen oder zu widersprechen. Sicher hatte der Dezernent seinen Erfolgsbericht einseitig gefärbt und übertrieben. Was blieb, war immer noch niederschmetternd. Der Teufel schien zu schlafen.

„Wie lange dauert Ihr Referat noch?" fragte die Ärztin.

„Ich komme zum Ende! Ich bitte um Geduld. Ich fasse mich kurz und vermittle Ihnen nur das Wichtigste!"

„Was soll man denn dann noch essen?" fragte Alfred.

Azo lächelte selbstbewußt: „Das dürfen Sie nicht mich, sondern müssen Sie Ihren Kaufmann fragen!"

Sten: „Ich glaube, daß Sie weniger Tatsachen als Möglichkeiten schildern, Herr Azo."

„Sie beleidigen mich!"

„Sicher gibt es Produzenten und Händler, die saubere und vollwertige Ware verkaufen!"

„Warum gibt es dann niemanden, sei er Farmer, Großhändler, Verarbeiter oder Krämer, der verbindlich erklärt: Meine Ware ist lebendig und frei von Gift? Warum gibt es das nicht? Haben Sie schon ein Nahrungsmittel gefunden, für das der Hersteller oder Händler verantwortlich einstehen konnte, es sei weder entwertet noch chemisiert? Sehen Sie! Und wenn einer das wagte, würden meine Beauftragten ihm sogleich den Schädel einschlagen, um den Absatz der entwerteten Nahrung nicht zu beeinträchtigen.

Ich glaube, überzeugend dargelegt zu haben, daß es mir gelungen ist, das lebenswichtige Fett restlos zu zerstören."

„Hehe!" lachte heiser der Boß, „das ist das Teuflische daran: Es ist anscheinend noch da, fein appetitlich, hygienisch verpackt, und ist doch nicht mehr da. Gut gemacht, Azo!"

„Das Endprodukt wird von meinen Beauftragten als Qualitätsware angepriesen, ein aufgelegter Betrug."

„Was haben Sie noch?"

„Etwas ungeheuer Wichtiges, Boß: die Zuckerwaren!"

„Machen Sie schnell!"

„Ich hätte richtig sagen müssen: die Süßwaren. Denn nur selten kommt die Süßigkeit im Konditorladen vom Zucker. Da haben wir vor allem etwa das Anhydrid, der Orthosulfaminobenzoesäure, genannt Saccharin. Zur Darstellung des Saccharins wird Toluol, ein Produkt des Steinkohlenteers, mit konzentrierter Schwefelsäure bei Hitze behandelt. Das weitere Verfahren besteht in Zugabe von kohlensaurem Kalk und Natron, Phosphorpentachlorid, Chlor, Ammoniakgas."

„Soviel ich weiß, ist Saccharin als völlig unschädlich erkannt worden," sagte Rolande.

„Bleiben Sie ruhig bei dieser Meinung, Frau Doktor! Wenn es sich nicht um die Propaganda eines meiner Agenten handelt, so gewiß um das Gutachten von Experten, die die Wirkung von chemischen Süßstoffen auf den Organismus durch einige Wochen, höchstens Monate, untersucht haben. Eine solche Frist ist viel zu kurz, um die Wirkung einer dauernd dem Körper zugeführten Giftdosis zu erkennen und zu beurteilen. Erst nach dreißig und mehr Jahren würde man zweifelsfrei enträtseln können, was eigentlich los ist. Fest steht, daß alle Süßstoffe aus Teerpräparaten hergestellt werden, die den Zellen des menschlichen Körpers wesensfremd sind und sie daher schädigen müssen. Die Wirkung des Saccharins auf Nieren und Magen gleicht jener von Alkohol, Koffein, Nikotin. Es steigert die Salzsäurereaktion und reizt die Nieren, greift sogar Kupfergeräte an. Ich bin übrigens hinsichtlich künstlicher Süßgifte nicht in Verlegenheit. Da haben wir zum Beispiel das ausgezeichnete Dulcin,

Paraphenetylcarbamid. Es wird mit Hilfe des Kampfgases Phosgen hergestellt und erzeugt Leberkrebs."

Rolande fuhr auf: „Dulcin ist seit 1947 auf der ganzen Welt als Krebserreger verboten! Warum verschweigen Sie das?"

Azo lächelte ungerührt. „Immerhin hat der Kampf meiner Feinde gegen das Dulcin 60 Jahre gedauert, ehe sie Erfolg hatten. In dieser Zeit hat es hinreichend Unheil angerichtet. Aber ich komme, wie gesagt, nicht in Verlegenheit. Da habe ich ferner den Süßstoff Glucin, ein Sulfosalz des Triazons, aus den Teerprodukten Diaminoazobenzol und Benzaldehyd."

„Auch dieses Gift", betonte die Ärztin, „ist erkannt und in einigen Staaten verboten worden!"

„Hat nicht viel zu sagen!" Der Gifttteufel hob die Schultern und nahm es leicht. „Das gute Ultrasüß, eine Propoxyverbindung des Amino-Nitrophenoläthers, hat eine zehnmal so große Süßkraft wie Saccharin. In einer Verdünnung von 1 : 4 000 ist es von Zucker nicht zu unterscheiden. Bei starker Konzentration hat es, ebenso wie der Süßstoff Douxan, anästhesierende Wirkung, die dreimal so stark ist wie die von Kokain. 0,01 % P 4 000 im Rattenfutter erzeugt ebenso Krebs wie dieselbe Menge Dulcin. P 4 000 ist behördlich zugelassen und wird weitum verwendet. Dies ist nur eine kleine Auslese meiner Süßgifte. Wir haben an ihnen ausgezeichnete Helfer zur Unterhöhlung der menschlichen Gesundheit."

Alfred: „Ich kann mir nicht vorstellen, daß diese Süßstoffe heute noch in nennenswerten Mengen gebraucht werden. Jeder Konditor schwört, daß seine Produkte aus garantiert reinen Substanzen bestehen."

„Gewiß, aus garantiert reinen Chemikalien. Die Höhe des Verbrauchs an Süßstoffen können Sie daran erkennen, daß 1955 die Süßstoffsteuer in Westdeutschland 2,1 Millionen DM einbrachte."

Der Teufel: „Die Höhe der Steuer garantiert uns, daß der Staat gegen diese Gifte nichts unternehmen wird."

Azo: „Die Süßwarenindustrie ist eines meiner Lieblingskinder. Sie werden sogleich verstehen, warum ich Ihnen den Bericht nicht ersparen durfte. Alle Düfte, Farben und Geschmacksaromen stellt die Chemie dem Konditor in Flaschen und Schächtelchen zur Verfügung. Er braucht nur in den vollen Giftschrank hineinzugreifen, und er tut es. Von Natur keine Spur.

Die Fruchtaromen bestehen aus chemisch gewonnenen Estern der Ameisensäure, Valeriansäure, Buttersäure, Essigsäure. In verdünnter Alkohollösung ergeben diese Äthylester und Amylester Fruchtessenzen, die auch bei der Herstellung von Fruchteis, Bonbons, Limonaden und Likören verschwenderisch verwendet werden. Vanillinzucker ist ein rein chemisches Teerprodukt. Schon vor 100 Jahren begann ich mit dem Färben der Bonbons. Die Konditorfarben sind Anilinfarben, also Abkömmlinge des lieben guten krebserregenden Steinkohlenteers, selbstverständlich absolut giftfrei."

Der Teufel lachte.

„Schokoladenfarbige Überzüge auf Pralinen, Trüffeln, Kuchen, Mohrenköpfen und Glasuren werden aus Thiazinbraun R hergestellt. Es ist ein reines chemisches Kunstprodukt. ‚Garantiert rein' steht auf der Verpackung.

Den Glanz der Konditorwaren und ihre Haltbarkeit erhalten sie von Lacken, die aus reiner Benzoe und reinem Sprit fabriziert sind. Es gibt Schokoladenlack, Brillantlack

für Honigkuchen und gebrannte Mandeln, Marzipanlack, Glasurlack und Verdünnungslack."

„Guten Appetit!"

„Brezel werden in flüssige Brezellauge gelegt, damit sie braune Farbe, Glanz und Aroma erhalten. Die Lauge ist so scharf, daß sie Finger und Fingernägel der Arbeiter zerfrißt. Als Frischerhaltungsmittel für solch leckere Backwaren gibt es das gute Cordin 51, eine Kombination aus Benzoesäure, schwefliger Säure, Zitronen- und Weinsäure, Phosphaten und Chloriden. Dazu kommt die endlose Reihe chemischer Konservierungsmittel, darunter die freie Paraoxybenzoesäure und Ameisensäure.

Zwieback, den wir vor allem für Kinder, Kranke und Rekonvaleszente empfehlen, enthält vielfach künstliche Farbstoffe und Seife.

Bonbons entstehen aus Zucker, Stärkesirup, gelegentlich auch aus künstlichen Süßstoffen. Die Masse wird bei 112 Grad gekocht, gefärbt und mit einer Reihe synthetisch hergestellter Stoffe und Essenzen, Aromastoffen und Parfums, ätherischen Ölen, Tinkturen, Säuren, Fruchtäther vermischt.

Zur Bemalung von Bonbons gibt es die sogenannten ‚giftfreien Schminkfarben'. Pralinen werden zudem noch lackiert und zur Frischerhaltung chemisch konserviert.

Fast alle Süßigkeiten sind in chemisch präpariertem Papier oder in Metallfolien verpackt. Die Anti-Lebensstoffe der Packung teilen sich dem Inhalt mit.

Natürlich gehört hierher auch die Zerstörung des Hühnereies."

„Was könnte daran zu zerstören sein?" fragte Sten. „Es ist von einer harten Schale umschlossen, kann also kaum verändert oder verdorben werden . . ."

„Ich beginne damit schon im Hühnerstall, wo ich durch Verabreichung des Antibiotikums Oxytetracyclin frühere Legereife und erhöhte Legeleistung erziele. Dazu werden die Hühner in völliger Dunkelheit und ständiger Stallhaft gehalten. Zwei- bis dreimal täglich wird für einige Stunden das Neonlicht aufgedreht, so daß der Tagesrhytmus beschleunigt erscheint und die Hühner zweimal am Tag Eier legen."

„Also ein völlig natürliches Produkt!" lachte der Teufel.

„Zudem ist die Eierschale durchlässig. Aus den Einlegeflüssigkeiten dringen Kalk, Borax, Salpeter und Kochsalz, Kaliumpermanganat, Formalin, Alaunlösung, Glycerin, Borsäure, Benzoesäure und Ferrosulfat in das Ei ein. Zum Zwecke der Konservierung töte ich die Lebensstoffe des Eies durch Erhitzung und erhalte das Trockenei, das in Zinnfolien verpackt wird. Eipulver wird mit Teerfarben, Maismehl und Natriumbikarbonat vermengt.

Das sehr in Mode gekommene flüssige Eigelb wird durch Kochsalz, Phenol, Natriumsulfit, Glyzerin, Benzoe-, Salizyl- und Borsäure, Natriumbenzoat, Benzoesäureäthyl- und -propylester haltbar gemacht. Die Gifte sind gesetzlich zugelassen. Da die Verwendung von frischen Eiern in Großbetrieben viel zu umständlich und kostspielig wäre, backt man heute nur noch mit meinen entwerteten Eikonserven. Alle Teig- und Backwaren mit Eizusatz enthalten daher die vorhin aufgezählten Giftchen in harmonischer Versammlung.

Beinahe hätte ich die Schokolade vergessen, die liebe, gute, unübertreffliche Schokolade! Auch sie ist ein totes, chemisiertes Kunstprodukt. Die pulverisierte Kakaomasse wäre unlöslich, wenn sie nicht mit Soda, Pottasche, Magnesiumkarbonat, Calciumkarbonat und Salmiak behandelt würde. Schließlich werden noch Mehl, pulverisierte Kakaoschalen,

fremde Öle und Fette, Ocker, rotes Eisenoxyd, Abfälle der Zuckerbereitung, Kakaobutter, Gelatinewasser zugesetzt. Der komplizierte Fabrikationsprozeß tötet alle Wertstoffe darin ab. Schokolade enthält 50—70 % unlebendigen Industrie-Zucker, dazu die natürlichen Gifte der Kakaobohne, außerdem ist sie schwer verdaulich. In der Schokolade habe ich einen Krankheitsfaktor ersten Ranges erfunden. Ich empfehle und propagiere sie daher besonders für Kinder und Sportler. Die Schokoladeproduktion in Westdeutschland betrug 124 000 Tonnen im Jahr 1956, das sind 5 Pfund auf den Kopf der Bevölkerung.

Um für recht lebhaften Absatz meiner guten Süßwaren zu sorgen, bin ich um ständige Vermehrung der Kioske, Bonbongeschäfte und in Chrom und Plastik erstrahlenden Konditoreien bemüht. Haben Sie, verehrte Mademoiselle, nicht einige kleine Nichten und Neffen, die Sie bald wieder in eine schöne Konditorei führen wollen?"

Die Teufel lachten. Der Boß sagte: „Hören Sie auf, Azo, mir geht die Luft aus!"

„Angesichts dieser Irrsinnsflut von Giften kann sogar dem Teufel die Luft ausgehen!" bemerkte Sten.

„Ich bin am Ende, Boß. Nur eines noch: der Bienenhonig. Ich muß ihn erwähnen, weil viele Leute meinen, er sei ein absolut reines und gesundes Naturprodukt. Der Bienenhonig ist als Lebensmittel teils durch Spritzgifte entwertet, teils verfälscht. Nach Spritzung mit E 605 fand sich im Honig das Gift unverändert mit voll erhaltener Wirksamkeit noch 10 Wochen später. Auch alle anderen sogenannten Pflanzenschutzmittel und Unkrautbekämpfungsmittel gehen in den Honig über. Garantiert echter Bienenhonig wird mit Melasse, Stärkesirup, Stärkezucker, künstlichen Farben und Aromastoffen gestreckt, obwohl dies gesetzlich ver-

boten ist. Auch auf dem Umweg über die Bienen kann der Honig verfälscht werden, indem man ihnen wertlosen weißen Zucker und gelbe Anilinfarben zu fressen gibt. Kunsthonig hingegen ist eine wertlose Masse aus Rohrzuckerlösung, die mit Salzsäure auf 100 Grad erhitzt und mit Soda abgestumpft wird."

Der Giftteufel schlug seine letzte Mappe zu und richtete sich stolz auf. „Sie sehen, daß keine Lücke bleibt, durch die der Mensch mir entschlüpfen könnte."

„Ich bin zufrieden, Azo!" sagte der Boß.

„Halt!" rief in diesem Augenblick eine rasselnde, trockene Stimme. Wie aus dem Boden gezaubert, stand Murduscatu, der Teufel mit dem Totenkopf, neben Azo, starrte auf den Gobelin hinter dem Schreibtisch des Teufels.

Rolande, die früher beim Anblick des Gespenstes immer einen Schock erlitten hatte, war nun schon daran gewöhnt. Sie sah dem Furchtbaren in sein Totengesicht und empfand nichts mehr dabei. Der Chefmanager sprach:

„Kein übereiltes Lob, ehe Sie nicht wissen, was der Dezernent verschwiegen hat!

„In Frankreich und Holland wurden die das Wachstum verändernden Antibiotika verboten. In Brasilien wurde die Verwendung von Farbstoffen und Konservierungsmitteln bei Gemüse verboten. Argentinien verbietet Borsäure, Salizylsäure, Benzoesäure, Formaldehyd, Natriumbisulfit und Natriumbisulfat, ferner alle künstlichen Süßstoffe! Kolumbien und Chile haben jede künstliche Färbung von Nahrungsmitteln verboten. Diese unerhörten Maßnahmen kommen einer Sprengung des Dezernates Azo gleich, ja, sie können ruhig als eine Katastrophe bezeichnet werden. Was hat der Dezernent dazu zu sagen?"

„Warum haben Sie das nicht verhindert, Azo?“ fragte mit gerunzelter Stirn der Boß.

Es schien, als hätte der Konserventeufel eine Verlegenheit zu überwinden. Die Dazwischenkunft Murduscatus war ihm in diesem Augenblick sichtlich unangenehm. Er hob die Schultern.

„Leider ist es hier und da unseren Gegnern gelungen, einige formelle Verbote durchzusetzen. Aber es ist ohne Bedeutung. Eine vollständige Kontrolle ist undurchführbar, und das gute Geschäft lockt unwiderstehlich. Man chemisiert weiter. Und die Aufregung steht kaum dafür: Der Importhandel sorgt für reichlichen Nachschub von allen Giften aus Ländern, wo sie nicht verboten sind!“

Murduscatu: „Die USA haben die Nahrung durch strenge Gesetze unter Kontrolle gestellt.“

Azo: „Nirgends ist der Verbrauch meiner Gifte so groß wie dort.“

Murduscatu: „In der Schweiz und Italien geben die zuständigen Ministerien periodische Listen der chemischen Stoffe heraus, deren Unschädlichkeit erwiesen ist.“

Azo lachte: „Solche Stoffe gibt es nicht.“

Murduscatu: „Alle anderen Zusätze sind damit automatisch verboten und ihre Anwendung ist strafbar. Diese Einrichtung zerstört unsere Organisation in jenen Ländern. Warum hat der Dezernent diese Entwicklung nicht verhindert?“

Azo: „Da es keine Kontrolle gibt, bleibt praktisch alles beim alten.“ Murduscatu war noch nicht fertig. „Referent verschweigt bewußt die schweren Rückschläge, die er und sein Dezernat in den letzten Monaten in Westdeutschland erlitten haben!“

„Welche?“

„Nicht genug damit, daß seine Nitrit-Verteilungsstellen in Duisburg und Stuttgart aufgeflogen sind und etwa 25 seiner Agenten gefaßt und mit Gefängnis und Geld bestraft wurden! In anderen Städten hat man weitere 400 Strafverfahren aus demselben Anlaß eingeleitet.

In München kam auf, daß sogenannter Deutscher Markenhonig verfälscht war. Ebendort platzte ein Skandal, wonach ein Fleischereibetrieb unbeschautes Fleisch und verseuchte Innereien verwendete, und ein uns feindlich gesinnter Pressemann enthüllte, daß die verschmutzten und genußunfähig gewordenen Rücklaufprodukte in einer unserer Molkereien zu deutscher Markenbutter, Landbutter und Butterschmalz verarbeitet worden waren.“

Der Teufel verzog ärgerlich die Miene. „Peinlich, Azo!“ brummte er. „Warum haben Sie nicht aufgepaßt?“

Murduscatu ließ dem Dezernenten keine Zeit zur Antwort. — „Weitere Verteilerstellen wurden in Württemberg und Bayern ausgehoben.“

Azo verteidigte sich: „Meine Agenten in den Lebensmittelpolizeistellen haben die Beschuldigten gedeckt, indem sie die Anzeigen nicht bearbeiteten!“

„Mit dem Erfolg“, Murduscatu erhob seine knöcherne Stimme, „daß auch die Beamten verhaftet wurden.“

„Verdammte Schweinerei!“ grunzte der Boß. Murduscatu fuhr fort: „In einer Großmolkerei haben unsere Gegner herausgefunden, daß die Milch statt 3,4 nur 0,5 Prozent Fettgehalt aufwies. In Geisenheim wurde unser Beauftragter Nummer A-W-34.748 eingesperrt, der viele Jahre hindurch Millionen Liter von synthetischen Konsum-, Markenweinen und Sekt unter die Leute gebracht hatte.“

„Die Fälschungen waren so vollendet, daß die Weinkontrolleure sie durch chemische Analyse überhaupt nicht zu entdecken vermochten!" erklärte Azo stolz.

„Gut. Aber A-W-34.748 benahm sich beim Chemikalieneinkauf so ungeschickt und unvorsichtig, daß er gefaßt werden konnte."

„Dafür kann ich nicht!" Azo zog die Schultern hoch.

Der Teufel fuhr auf. „Sie sind für alles verantwortlich, was in Ihrem Dezernat geschieht!"

Der Chefmanager trat einige Schritte vor. Er stand nun dicht vor dem Boß. Plötzlich wandte er sich um, streckte die Knochenhand gegen Azo.

„Hat er etwa auch verschwiegen, daß als Folge dieser aufgeflogenen Skandale in der westdeutschen Bundesrepublik am 14. November 1958 eine neues Lebensmittelgesetz verabschiedet wurde, das die Arbeit des Giftdezernats in diesem Lande nahezu unmöglich macht?" . . .

„Kein Wort hat er davon gesagt!" schrie der Teufel.

Azo blieb gleichmütig. „Meine Beauftragten haben es durch zehn Jahre planmäßig verschleppt und seine Verabschiedung mit tausend Winkelzügen zu verhindern versucht. Länger ging es wirklich nicht mehr. Unsere Gegner hatten zudem die deutschen Frauen gegen uns aufgehetzt. Das Gesetz mußte kommen. Immer noch galten bis dahin die alten Gesetze aus den Jahren 1880 und 1912, also aus einer Zeit, bevor meine tausend Mittelchen, Pülverchen und Limonaden in Mode kamen. Sie gestatteten alle Gifte, die nicht auf der Stelle töten und erklärten sie als unschädlich. Einzelne ergänzende Verordnungen waren lächerliches Flickwerk. Und" — der Dezernent straffte sich und lächelte siegessicher — „das neue Gesetz weist genug Lücken auf, durch die ich meine Giftchen weiterhin verabreichen

kann. Vergessen Sie nicht, daß meine Leute auch hier die Finger im Spiel hatten! Es ist nicht so gefährlich, wie es aussieht, das neue Gesetz!"

Murduscatu war erbost: „Das Gesetz bestimmt, daß der Nahrung fremde Stoffe nur dann zugesetzt werden dürfen, wenn sie ausdrücklich zugelassen sind."

Azo blieb überlegen. „Zugelassen sind zum Beispiel auch solche künstliche Vitamine, Provitamine, Geruchs- und Geschmackstoffe, die den natürlichen im Aufbau chemisch gleich sind. Man hat demnach keineswegs den tödlichen Irrtum erkannt, wonach Leben und Tod als dasselbe gelten!"

Murduscatu: „Ferner hat man verboten, Tieren vor der Schlachtung Antibiotika zu verabfolgen und lebenden Tieren Stoffe mit oestrogener oder thyreostatischer Wirkung einzupflanzen oder einzuspritzen, um den Fleisch- oder Fettansatz zu beeinflussen. . ."

„Das bedeutet nicht viel", lachte Azo. Er schien sich über den Chefmanager lustig zu machen. „Ebenso ist es verboten, der Nahrung Fremdstoffe beizumengen, die gesundheitlich, geruchlich oder geschmacklich bedenklich und technisch vermeidbar sind oder festgesetzte Höchstmengen überschreiten. Nun, daß der Untergang der Menschheit technisch und geschäftlich unvermeidbar ist, wissen wir bereits. Was wollen Sie? Und wer wird entscheiden, was gesundheitlich unbedenklich ist? Unsere wackeren Experten! Und die Höchstmengen? Wir wissen, daß gerade die geringsten Spuren eines Fremdstoffes gefährlich sind, wenn sie fortlaufend verabreicht werden. Es gibt also keine unschädlichen Höchstmengen, von denen das neue Gesetz gleichwohl spricht. Und wenn es solche gäbe: Wer hat sie durch Jahre, durch Jahrzehnte, über Generationen hinweg auf ihre Ungefährlichkeit erprobt? Niemand!

Nein, Boß, Sie können mit dem neuen bundesdeutschen Lebensmittelgesetz sehr zufrieden sein. Wer weiß denn heute überhaupt noch, was unschädlich ist und was nicht? Sogar Schädlingsbekämpfungsmittel, Vorratsschutzmittel, die guten Herbizide, Insektizide und Fungizide erscheinen dem Gesetzgeber harmlos, sofern sie die 'zulässigen Höchstmengen' nicht überschreiten! Und wissen Sie, wer — dem neuen Gesetz zufolge — in allen diesen Fragen des Für und Wider entscheiden soll? Nicht nur unsere Freunde, die hochgelahrten Ignoranten aus der Wissenschaft, sondern auch die Experten und Vertreter der Wirtschaft, jener Wirtschaft, die an dem Milliardengeschäft der fortgesetzten und ungestörten Vergiftung alles Lebens im höchsten Grade interessiert ist! Als Sachverständige können auch die von den Berufsvertretungen und Berufsverbänden der Landwirtschaft, der Industrie, des Handwerks und des Handels zur Überwachung der Betriebe bestellten technischen Berater berufen werden. Von Biologen, von in der Lebensganzheit geschulten wirklichen Wissenschaftern, von den Ärzten ist nicht die Rede. Sie haben nach wie vor nichts zu reden. Meint etwa jemand, die von der Wirtschaft honorierten Experten würden sich selber den Ast abschneiden, auf dem sie sitzen?

Sogar Bestrahlung ist zulässig, und sie braucht nicht einmal kenntlich gemacht werden, wenn sie — hören Sie! — nach Art und Dosierung 'unbedenklich' ist. Auch vor Verabschiedung des neuen Gesetzes galt die weltweite Vergiftung der Menschheit als unbedenklich, verstehen Sie?"

Murduscatu schüttelte mürrisch den Kopf. „Es bleibt die Bestimmung, daß Fremdstoffe der Nahrung nicht mehr beigemengt werden dürfen!"

„Außer, wenn sie zugelassen sind!" lachte Azo. Murduscatu war starrköpfig. „Nach § 4 e 2 und 3 des neuen Geset-

zes ist es verboten, durch Fremdstoffe die Verdorbenheit von Nahrungsmitteln zu verschleiern. Außerdem ist es verboten, Nahrungsmittel, die zugelassene Fremdstoffe enthalten, als rein, natürlich, naturrein, naturbelassen, diätetisch wertvoll, gesundheitlich verträglich oder für Kinder und Schonungsbedürftige als unbedenklich zu bezeichnen."

„Was hilft das alles", erwiderte Azo, „wenn im nächsten Paragraphen Ausnahmen von der Bestimmung des § 4 e 3 vorgesehen sind? Danach darf auch mit Fremdstoffen versetzte Nahrung als naturrein und bekömmlich bezeichnet werden.

Auf alle Fälle haben wir alles getan, um durch einen Wust von einander widersprechenden, einander gegenseitig aufhebenden Bestimmungen Verwirrung zu schaffen. Und wer in der großen Masse der zufrieden schmausenden Feinschmecker wird geneigt sein, Licht in das Dunkel zu tragen, ehe er zu tafeln beginnt? Nein! Sie werden selbstherrlich und selbstzufrieden weiterhin genießerisch schlukken, was ich ihnen zu fressen gebe!"

Murduscatu: „Es bleibt die Pflicht zur Kenntlichmachung."

Azo: „Die gab es schon bisher. Und wer hat jemals beim Einkauf seiner Delikatessen die irgendwo in Kleinstschrift verborgenen Angaben gelesen?

Zudem sieht § 5 a (3) Ausnahmen von der Verpflichtung zur Kenntlichmachung vor, wenn die Verwendung der Fremdstoffe der allgemeinen Verkaufsauffassung entspricht." Azo grinste. „Nun, meine Freunde, wer entscheidet über die Regeln der allgemeinen Verkaufsauffassung? Meine Freunde und Beauftragten, dieselben Erzeuger und Händler, die mit der Chemisierung der Nahrung bisher ihr

Geschäft gemacht haben und — unbeschadet dieses famosen Gesetzes — weiterhin machen werden!"

Der Konserventeufel sah sich triumphierend nach Murduscatu um. Der blickte anscheinend gelangweilt aus dem Fenster. Azo fuhr fort: „§ 5 c sieht weitere Ausnahmen von den Verboten vor, wenn die Versorgung der Bevölkerung mit lebensnotwendigen Nahrungsmitteln und Bedarfsgegenständen sonst ernstlich gefährdet wäre. Nun, das Hauptargument der großen und kleinen Geschäftemacher war bisher immer, daß ohne Chemisierung die Versorgung gefährdet wäre. Der angebliche Notstand ist also von vornherein gegeben.

Wollen Sie noch mehr von dem neuen Gesetz wissen? Weitere Ausnahmen von dem bedingten Verbot der Giftbeimengung sieht § 20 a vor, und zwar für die Sonderverpflegung der Bundeswehr und verbündeter Streitkräfte, des Bundesgrenzschutzes, der Polizei und von Hilfs- und Notdiensten, also solcher Gruppen, deren Gesundheit und Leistungsfähigkeit zu untergraben durchaus im Rahmen unserer teuflischen Pläne liegt.

Verfolgung tritt nur auf Antrag des Verletzten ein (§ 17). Nun, wer weiß denn, ob er verletzt wurde oder nicht? Und wer wird geneigt sein, Anzeige zu erstatten, wo über diese Dinge — Dank sei unseren guten neuen Gesetzen! — nunmehr endgültige Unklarheit und Verwirrung besteht?

Und was will man im Grunde mit einer gesetzlichen Regelung auf diesem Gebiet? Bisher waren verboten: Seit 1934 Natriumnitrit und Nitritpökelsalz; seit 1940 Borsäure, Fluorwasserstoffsäuren, Formaldehyd, Phosphorsäuren, schweflige Säuren; seit 1951 das chemische Färben der Butter. Seit 1956 ist verboten: die Behandlung von Getreidemahlerzeugnissen mit Stickoxyden, Stickstofftrichlorid,

Chloraminen, Chlordioxyd, Persulfaten, Perboraten und anderen Borverbindungen und Bromaten. Dasselbe Gesetz schließt Mahlerzeugnisse vom Verkehr aus, die gebleicht oder chemisch gefärbt oder konserviert sind.

Und was hat das alles geholfen? Trotz aller dieser Verbote haben wir, haben meine Verteiler, Beauftragten und Agenten in der Nahrungsmittelindustrie je nach Lage und Geschäftsvorteil alle diese ausgezeichneten Mittelchen mit vollen Händen verwendet. Die Überprüfungsbehörden sind so schwach besetzt, daß an ein wirksames Durchgreifen seitens der Lebensmittelinspektoren vorerst nicht zu denken ist. Neben dem neuen Gesetz bleiben bis auf weiteres wirksam: das Gesetz von 1930, das die künstliche Färbung von Kunsthonig und die Versetzung der Nahrungsmittel mit Oxymethylfurfurol, Salzsäure, Schwefelsäure, Phosphorsäure, Kohlensäure, Ameisensäure, Milchsäure, Weinsäure, Zitronensäure gestattet, vorausgesetzt, daß es sich um chemisch reine Säuren handelt; das Gesetz von 1932, das in der Weinbereitung die Verwendung von kohlensaurem Kalk, schwefliger Säure und Schwefelsäure, Schwefeldioxyd, Kaliumpyrosulfit, Bentonit und Ferrocyankalium gestattet; das Gesetz von 1933, wonach dem Speiseeis künstliche Geschmack- und Geruchstoffe sowie Gelatine, Weinsäure, Zitronensäure, Vanillin, Äthyläther und künstliche Farbstoffe zugesetzt werden dürfen. Freilich dürfen Antimon, Kadmium und Kupfer nur in technisch nicht vermeidbaren Mengen darin enthalten sein; das Gesetz von 1939, das Saccharin und Dulcin zuläßt für Kunstlimonaden und Brauselimonadepulver, für die Erzeugung von Essig und Essigsäure, von Bier, Eßoblaten, Kautabak und Kaugummi.

Und schließlich bleibt das Gesetz von 1956 aufrecht, wonach den Mahlerzeugnissen Natriumazetat, Kalziumazetat,

Kalziumpropionat, Kaliumbromat und Ascorbinsäure, das ist künstliches Vitamin C, beigemengt werden dürfen.

Ich frage Sie, Boß: Wozu also der ganze Lärm? Nein! Alle diese neuen sogenannten Gesetze stehen lediglich auf dem Papier. Paragraphenverzeichnisse, nichts weiter. Sie befassen sich zudem nur mit den allerdringlichsten und offenkundigsten Erscheinungen. Im wesentlichen behalten meine Beauftragten völlig freie Hand. Wir brauchen nicht zu fürchten, daß der Mensch uns aus den Maschen schlüpft! Damit ein wirksames Gesetz zustande kommt, müßten vorerst die Meinungen und Forderungen von Wissenschaft, Industrie und Verbrauchern unter einen Hut gebracht werden. Das ist unmöglich.

Wo etwa die Vernunft sich Bahn zu brechen droht, dort sorge ich schon dafür, daß merkantile Interessen im Wege stehen und jeden solchen Versuch zunichte machen. Da die Menschen von den Lebensvorgängen nichts wissen, ist die einwandfreie Feststellung der durch Gifte in der Nahrung ausgelösten Sofort- und Spätprozesse außerordentlich kompliziert und ohne jahrzehntelange Forschung und Beobachtung unmöglich. Wo es dennoch gelingen sollte, stehen mächtige Wirtschaftsgruppen bereit, gesundheitliche Besorgnisse im Dienste des Absatzes ihrer Produktion zu bagatellisieren. Erkenntnisse der Wissenschaft können zudem unterschlagen, angefochten oder durch unsere Beauftragten wissenschaftlich widerlegt werden. Der Verbraucher bleibt unaufgeklärt, er ist machtlos. Seine verdammte Pflicht ist, zu kaufen, zu fressen und zu kuschen, nichts weiter. Bleibt also nur die Industrie, meine allmächtige Industrie, die diktiert, was zu geschehen und was zu unterbleiben hat. Und selbst, wenn neue Gesetze kommen würden: Meine Beauftragten sorgen dafür, daß die Paragraphen durch eine

Fülle von Verordnungen, Verfügungen und Gutachten für Ausnahmefälle durchlöchert werden, so daß solche Gesetze praktisch wirkungslos sind. Und noch einmal: Wer soll schon jeden kleinen Nahrungsmittelbetrieb überwachen?"

Rolande: „Wenn die Gesetzgeber die Selbstvergiftung der Menschheit zulassen, so kann man den vielen Erzeugern und Händlern keinen Vorwurf machen. Viele von ihnen sind sich ihrer Mitwirkung an der Massenvergiftung der Menschheit zweifellos nicht bewußt."

„Möglich. Aber Schuld ist unabhängig vom Bewußtsein. Und wo irgendein Produzent oder Händler etwa Gewissensskrupel hinsichtlich der von ihm erzeugten und verkauften Gifte kriegen sollte, dort beschwichtige ich ihn schnell durch die gut honorierten, bagatellisierenden Gutachten meiner Experten. Die Prediger in der Wüste aber schweige ich tot oder tue sie als Narren, Sektierer oder bornierte Laien ab."

Der Boß: „Auf alle Fälle habe ich die Gesundheitszerstörung zu einem ausgezeichneten Geschäft gemacht. Darum gibt es keine Möglichkeit mehr, sie zu verhindern."

Azo ergänzte: „Und es ist dafür gesorgt, daß Schwierigkeiten in der Nahrungsmittelversorgung nicht an der Wurzel angefaßt, sondern auf die billigste und zugleich gewissenloseste Manier behoben werden, nämlich auf dem Wege der Chemisierung. So wie wir jegliche Nahrung entwerten und vergiften, machen wir andererseits die reine Nahrung unerreichbar."

„Ach", antwortete der Dichter, „es gibt doch Läden, wo man ungebleichtes Mehl ohne chemische Zusätze, unpolierten Reis, Vollkornbrot, ungeschwefelte Dörrfrüchte, biologisch gezogenes Gemüse und kalt gepreßtes Öl bekommt . . ."

„Das gibt es leider, Herr Stolpe. Aber — teuflische Absurdität — die natürlichen Lebensmittel sind oft viel teurer als die durch weitverzweigte und kostspielige Manipulation entwertete Nahrung."

„Unter diesen Umständen ist es unmöglich geworden, in zivilisierten Ländern giftfrei zu leben", sagte die Ärztin.

„Die Erkenntnis ist bemerkenswert", höhnte der Teufel.

„Sie wird um sich greifen und eines Tages die große Wende erzwingen!" ereiferte sich Sten.

„Geben Sie sich keinen Illusionen hin! Die Menschheit unterliegt der dämonischen Weltherrschaft unserer gigantischen Chemiekonzerne. Die hemmungslos auf Absatzsteigerung gerichtete Technik wird eine Änderung der Praktiken niemals zulassen. Und selbst wenn es der Menschheit jemals gelingen sollte, sich ihrem Diktat zu entwinden, werden die bis dahin an der Weltgesundheit entstandenen Schäden nicht mehr reparabel sein.

Und es müßte vorerst die beispiellose Blindheit und Überheblichkeit besiegt werden: Auch in den Krebsspitälern verfüttert man heute noch an die Patienten Konservennahrung, gefärbte Marmelade und Teigwaren, gebleichtes Mehl, raffinierten Zucker und den ganzen Rattenschwanz der von mir gesegneten sogenannten Nahrungsmittel.

Wenn eine Erkenntnis jemals Platz greifen sollte, so ist es die, daß es keine menschlichen Nahrungsmittel mehr gibt, die nicht den Weg über die Maschine oder das chemische Labor gegangen sind, und daß der Verbraucher sich damit abzufinden hat.

Auch das spartanischste Leben kann heute nicht mehr vor Schäden schützen, die durch Zivilisationsnahrung entstehen. Selbst wenn sie nicht von mir behandelt würde, trägt sie die Landschaftsgifte in sich oder sie kommt krank aus erkrank-

tem Boden. Mit der auf die Tafelfreuden abgestimmten denaturierten Kunstkost ergießt sich Tag für Tag ein Strom von Chemikalien in den menschlichen Körper, die tausend schädliche Zivilisationsreize ausüben und die durch meine Kollegen aus den anderen Dezernaten verursachten Schäden vervielfachen."

„Es ist ein Witz!" lachte der Boß. „Die Natur schenkt im Überfluß Reinheit, Nährkraft, Heilkraft. Der Mensch aber ist krankhaft bemüht, in hunderttausend Fabriken und Betrieben, die er eigens zu diesem Zweck errichtet hat, in verwickelten und ausgeklügelten Arbeitsprozessen die Gaben der Schöpfung zu vernichten. Er bildet sich ein, durch dieses einzigartige Verbrechen die Natur zu meistern."

Azo wandte sich dem Teufel zu. „So habe ich gearbeitet, Boß, und ich meine, daß es gute Arbeit war. Und die Entwicklung geht weiter! Meine Beauftragten in den chemischen Labors werden nicht müde, immer neue Giftchen zu erfinden, und jede neue Errungenschaft posaunen wir als die Lösung des Lebensrätsels in alle Welt hinaus. Die vernunftwidrige Gesellschaftsordnung, die wir eingesetzt haben, duldet keine Umkehr, und sie rühmt sich dessen noch. Unter dem Vorwand der Volksgesundheit gebe ich der Profitgier die Zügel frei, um die Volksgesundheit zu unterhöhlen. Der Mensch gleicht einem Fisch, in dessen Aquarium von allen Seiten immer mehr Giftstoffe eingeträufelt werden. Wie lange wird er widerstehen können? Ich habe den menschlichen Organismus zu einer brodelnden Giftküche gemacht, die sich selber zerstört. Niemand weiß es, niemand spricht davon oder schreibt darüber, weil die kapitalstarken Erzeuger und Händler an diesem Schweigen und der Unwissenheit des Käufers interessiert sind. Wo die Sache aufgegriffen wird, zerstreuen wir schnell alle Bedenken durch die erfolg-

reiche, gut honorierte pseudowissenschaftliche Argumentation unserer Beauftragten."

Der Teufel nickte mit dem Kopf. Er lächelte. „Ich bin zufrieden, Azo. Machen Sie auf dieser Tour weiter! Vervollkommnen Sie die Verfahren, treiben Sie den Erfindergeist vorwärts, steigern Sie die Profitsucht und die technische Entwicklung auf Ihrem Sektor mit allen Kräften, so daß die Menschheit keine Zeit mehr findet, darüber nachzudenken oder Schutzmaßnahmen zu erarbeiten!"

V.

Das Mittagessen nahmen die Menschen wieder gemeinsam im Speisezimmer des Teufels ein. Der Boß spielte mit gewinnender Liebenswürdigkeit den Hausherrn, versuchte, seine Gäste durch eine glänzende und pausenlose Konversation zu unterhalten oder abzulenken, die sich indes beinahe nur auf ihn und Bob Harding beschränkte. Die übrigen blieben in sich gekehrt, anscheinend nicht mehr aufnahmefähig und dem Alpdruck der Situation erlegen.

Der Teufel blickte lächelnd auf das Mädchen. Rolande sah bleich und müde aus. „Bald haben Sie es überstanden, meine Freunde," sagte er. „Nur noch ein kurzer Nachmittag, und Sie werden, als meine Verbündeten und Mitarbeiter, ein neues, schöneres und reicheres Leben beginnen dürfen."

Nach einer Weile fragte Rolande: „Was für Referate wollen Sie uns noch vorsetzen?"

„Nicht mehr viele, keine Angst! Nach dem Essen wird Tox zu uns kommen, Nummer 405, Vergiftung des Lebens."

Alfred sah auf: „Ich denke, wir haben bisher nichts anderes gehört als von der Vergiftung des Lebens . . ."

„Sicher", lachte der Boß. „Wir haben aus der Menschenwelt ein einziges großes Konzentrationslager gemacht, aus dem es kein Entrinnen gibt, und richten von den Wachttürmen unsere Vernichtungswaffen auf sie. Der Stacheldraht ist

elektrisch geladen. Wo immer indes sich eine Lücke zeigen sollte, dort ist Tox beauftragt, sie zu schließen."

Tox war ein langer, dürrer Teufel mit einer Hakennase und nervösen Spinnenfingern. Als seine graue Hand nach dem Kinn griff, um den farblosen Knebelbart zu streichen, sah es aus, als würde ein ekliges Insekt hochspringen.

„Tja", begann er nachdenklich, „bis in jedes Haus, bis auf jedermanns Teller kommen die Gifte aus der Landschaft, aus den Magazinen, aus den Nahrungsmittelwerken, aus den Läden. Es sind ihrer viele. Aber es schadet nicht, wenn noch welche dazukommen. Sicher ist sicher. Für die Sicherheit wurde meine Abteilung geschaffen, nicht allzu wichtig, und doch wichtig . . ." Seine Rede verlor sich in unverständliches Nuscheln. „Wie man es nimmt . . ."

Der Boß schlug auf den Tisch, und Tox nahm sich zusammen. „Auch im Haus gibt es Insekten, nicht wahr? Ameisen, Spinnen, Käfer, Motten. Ich empfehle Gifte: garantiert unschädlich! HCH und DDT: zum Spritzen, Sprühen, Vernebeln, Stäuben, Anstreichen, Räuchern, Putzen, sogar in den Fußbodenpflegemitteln. Chlordan steht an erster Stelle."

„Wir kennen es bereits."

Tox: „In einem amerikanischen Krankenhaus wird seit drei Jahren in Küche, Vorratsräumen und Zimmern Chlordan verwendet. Alle Winkel, alle Möbel müssen monatlich einmal bestäubt werden. Seither leiden Personal und Ärzte an epidemischer Leberentzündung. Man hält die Ursache für infektiös. Die Gegenmaßnahmen der Ärzte sind erfolglos. Man stäubt weiter mit Chlordan."

Der Teufel lachte.

„Ich mache die Menschen krank durch DDT in Tapeten und Zimmerfarben. Zigaretten enthielten bis 4 ppm DDT

und etwas HCH. Mein Angriff auf das Leben", setzte Tox fort, „ist vielseitig und nicht abwehrbar."

„Fassen Sie sich kurz!" mahnte der Teufel. „Über das Wesen der Gifte haben uns schon Spray und Azo informiert."

„Dann ist es gut. Ich reiche Blei im Eßbesteck, im Emailgeschirr, in Farben und Lacken. Der Bleigehalt des menschlichen Körpers nimmt zu. Untersuchungen von Menschen, die mit Bleiberufen nichts zu tun haben, ergaben 1933 einen Durchschnitt von 0,02 mg Blei auf den Liter Harn, 1941 schon 0,03 mg.

Drei Personen, die in einem geschlossenen Raum mit dem Mottenmittel Globol arbeiteten, wurden nach 40 Minuten bewußtlos aufgefunden. Es mußten Wiederbelebungsversuche angestellt werden. Die Leute litten längere Zeit hindurch an Kopfschmerzen, Schwindelanfällen, Erbrechen und Hautausschlägen."

„Vorsicht, Tox! Wenn es durchsickert, wird niemand mehr Globol kaufen!"

„Ich habe es auf Melan umgetauft. Der Absatz ist zufriedenstellend. Phenyl-alphanaphtylamin verabreiche ich mit dem Kaugummi, Jod in der Zahnpaste, in der Milch.

Den Damen mixe ich den kosmetischen Cocktail auf ihrem Schönheitstischchen. Das schwere Gift Thallium in die Enthaarungspasten! Es verursacht Lymphocytose, eine Krankheit, die unter Erbrechen und schweren Krämpfen zum Tode führt. Das gute Salizyl in die Mundwässer, Salben, Hühneraugenpflaster und Tinkturen, schädliche Bleichstoffe in die Zahnpasten. Ich tue Benzedrin, Thyroidstoff und Dinitrophenol zu den Schlankheitsmittelchen und erziele Nervenzusammenbrüche, landwierige Störung des gesamten Stoff-

wechsels, Nervenentzündungen, Erblindung, Krämpfe und Tod."

Der Boß lachte. „Schönheit muß bezahlt werden!"

Tox: „Ich mische meine Gifte zu den Haarfarbstoffen und freue mich an der Migräne, an den nervösen und Verdauungsbeschwerden, die aus der farbenprächtigen Frisur entspringen. Ich fabriziere Dauerwellen mit Aluminium- und Quecksilberchloridverbindungen, die unter dem Haartrockner als Giftwolken entfliehen. Meine Agenten in der kosmetischen Industrie empfehlen das krebserregende Paraffinöl als feinstes, bestes und von der Haut assimilierbares Pflegemittel."

„Es gibt gereinigtes Paraffin, das von dem geheimnisvollen Agens des Teeres befreit ist", wandte die Ärztin ein.

„Sagen die Chemiker. Wie aber will man das festgestellt haben, wo dieses geheimnisvolle Agens des Teers den Menschen noch gar nicht bekannt ist?

Prächtige Erfolge erzielen meine synthetischen Follikelhormone zur Entfettung, zur sexuellen Anregung, zur Verbesserung der Körperformen, Verschönerung der Augen, der Haare. Es handelt sich um Stoffe, die tiefgreifende Einflüsse auf innerste Lebensvorgänge ausüben. Der Mensch hat keine Ahnung davon. Ich mache sie zum Gegenstand täglichen Bedarfs. In jeder Drogerie sind sie erhältlich, auf Millionen von Toilettetischchen stehen sie griffbereit, nett, harmlos, effektvoll verpackt und aufgemacht, originell benamst und sündteuer. Meine Beauftragten verdienen damit Millionen.

Einige gute Giftchen schmuggeln wir über die Holzkonservierungsmittel in Haus und Hof ein, in erster Reihe das prachtvolle Chlornaphtalen. Nach einmaligem Anstrich hält die schädliche Wirkung mindestens zwei Jahre lang an. In Hamm mußte ein Neubau im Werte von 100 000 DM ge-

räumt werden, weil die Einwohner durch giftige Ausströmungen aus einem Holzimprägnierungsmittel erkrankten. Es ergaben sich Veränderungen an den Geschlechtsorganen. Der Bau wird wahrscheinlich abgerissen werden müssen. Die Gestelle eines Obstkellers wurden mit einem fluorhaltigen Holzschutzmittel gestrichen. Das Obst wurde unbrauchbar. Schwere Gesundheitsschäden beim Vieh durch Störungen im Vitamin-A-Haushalt nach Verwendung von Holzkonservierungsgiften im Stall sind an der Tagesordnung. In Oldenburg starben 150 Rinder, nachdem man im Stall chemische Holzschutzmittel angewendet hatte. In USA wurde Holz in eine 3%ige Lösung von 80 % Pentachlornatriumphenat und 20 % Tetrachlornatriumphenat getaucht. Bei der Arbeiterschaft traten zahlreiche Vergiftungen auf. Ein Arbeiter, der einige Tage lang getaucht hatte, erkrankte eines Morgens an Kopfschmerz, Übelkeit und beschleunigter Atmung. Er starb zu Mittag. Die Autopsie ergab Lungenödem sowie krankhafte Veränderungen in Leber und Nieren. Ein zweiter Arbeiter erkrankte am Abend des sechsten Arbeitstages mit Übelkeit, Fieber, Muskelkontraktionen. Der Tod trat in der Nacht ein. Die Nieren waren krankhaft verändert."

„Genug!" rief der Boß. „Wir glauben Ihnen, daß Ihre Mittelchen wirksam sind."

„Was soll es noch sein? Ich bin fortschrittlich. Ich raste nie. Ich bin immer am Erfinden neuer giftiger Mittelchen, Pasten, Salben, Pülverchen und Limonaden, die ich dem Menschen für jede Stunde des Tages und der Nacht, für jede Gegebenheit des Lebens reiche. Er greift danach um der Bequemlichkeit, um der Fortschrittlichkeit, um der Mode und der Schönheit und — um der Gesundheit willen. Denn ich verbreite den Irrglauben, daß man durch Vergiftung des

Lebens zur Erhaltung des Lebens beitragen kann." Der Giftteufel lachte, und der Boß stimmte ein.

„Was noch?" fragte der Teufel.

„Ist Ihnen zum Beispiel bekannt, daß jede Benzin- und Öltankstelle eine Gefahr unheilbarer Vergiftung für Boden und Grundwasser bedeutet? Solche Einrichtungen haben meist unterirdische Behälter aus Eisen oder Beton. Keiner hält auf die Dauer absolut dicht. Aus diesem Grunde propagiere ich in letzter Zeit immer mehr die Ölheizung als modern, fortschrittlich, praktisch und billig. Schon das Verschütten von Öl beim Umfüllen vom Wagen in den Tank kann erfreuliche Folgen haben. Das geschah in einer westdeutschen Gärtnerei. Drei Jahre später begannen die Anlagen abzusterben. Das Grundwasser ist unheilbar verseucht, die verödete Bodenfläche beträgt zur Zeit 2½ Hektar und wächst noch an. Abhilfe gibt es nicht. Ölverseuchtes Wasser führt zu Leberschäden und Erkrankungen des Magens und Darmkanals.

Nun stellen Sie sich vor, was mit einer Heilquelle passieren kann! Ich empfehle besonders in Kurorten die Anlage von Heizöltanks als letzten Schrei des Fortschritts. Die verwendeten Eisenbehälter sind auf die Dauer gegenüber kohlesäurehaltigem Wasser nicht widerstandsfähig. Eine geringe Menge aussickernden Heizöls genügt, um eine ganze weltberühmte Heilquelle zu verseuchen."

„Mir scheint, Sie verzetteln sich!" tadelte der Teufel.

„Genußmittel, die in der Natur nicht vorkommen, sind lebensfeindlich. Speiseeis besteht aus etwas Fett, künstlichen Bindemitteln wie Tragant, Gelatine, Glyzeriden und Estern von Fettsäuren, Karobengummi, Gummi arabicum, Zellulosegummi, synthetischen Aromen, Teerfarbstoffen, Vanillinzucker, Weinsäure, Zitronensäure, Eismark. Das che-

mische Präparat Protanal JC verleiht dem Eis das volle, sahnige Gefüge. Speiseeiskonserven enthalten 50 Milligrammprozent Ester und 100 Milligrammprozent Benzoesäure.

Für Leute, die durch Enthaltsamkeit vom Alkohol mir durch die Maschen zu schlüpfen trachten, habe ich die Kunstgetränke bereit. Ich beginne bei den industriellen Fruchtsäften. Sie sind konserviert mit Ameisensäure, Cordin, Albenal, schwefliger Säure, Benzoesäure, Chininalkaloid. Das letztere kann zu Hautausschlägen führen. Dazu kommt ein bunter Strauß von künstlichen Farbstoffen; der prächtige Stärkesirup, künstlicher Zitronensaft, synthetisches Zitronenöl, Saccharin, aromatische Essenzen, gelbe Teerfarbe, Flußsäure, Benzoesäure. Einige dieser Säuren schädigen den Zahnschmelz. In deutschen Obstsäften fand man 2 mg, in französischen bis zu 13 mg Blei je Liter. Fruchtsäfte und Gelees werden auch mit Polyvinylalkohol konserviert. Coca Cola enthält 15 bis 30 Milligrammprozent, also Milligramm auf 100 Kubikzentimeter, Koffein, außerdem Phosphorsäure.

Limonaden sind meist schlecht haltbar. Ich habe hier meinen Chemikern ein weites Betätigungsfeld eröffnet, und der Alkoholgegner, der sich seinem weintrinkenden Tischnachbarn überlegen fühlt, ahnt nicht, daß er eine Vielzahl anderer, aber ebenso reizender Giftchen in sich aufnimmt. Limonaden und Brauselimonaden gehen durch eine lange Reihe von Giftküchenprozessen hindurch und werden mit folgenden Chemikalien behandelt: Weinsäure, Zitronensäure, Farben, Dulcin, Saccharin, benzoesaures Natron. Zum Aromatisieren nimmt man künstlich hergestellte Äthyl- und Amylester, die einen obstartig aromatischen Geruch und Geschmack haben. Als Schaumstoffe dienen Saponine, Auszüge aus Seifenborke, Seifenwurzel, Roßkastanie. Saponin ist ein

hämolytisches Gift und wirkt durch Auflösung der roten Blutkörperchen.“

„Die Bezeichnung Fruchtsaftlimonaden für solches Gebräu ist demnach aufgelegter Betrug“, sagte Sten. Tox nickte.

„Schaum und Farbe locken besonders Kinder an, die Limonaden werden von Millionen Menschen getrunken, Kranken, Schwachen. Sie wollen alles Schädliche von sich fernhalten und nur ihrer Gesundheit leben und trinken blankes Gift aus dem Steinkohlenteer, wenn auch fein dosiert. Der Absatz der bayerischen Limonadenindustrie im Jahre 1956 stieg auf 1,2 Mio Hektoliter.

Falsche Küchenführung weckt das Verlangen nach Alkohol und Nikotin. Alkohol ist ein Narkotikum wie Äther und Chloroform. Er begünstigt die Tuberkulose, verzögert und verhindert Heilungsvorgänge, verlängert die Krankheitsdauer, verursacht Rückfälle. Alkohol lähmt die Gehirnzellen.“

Der Boß unterbrach. „Sie werden verstehen, warum wir ihn propagieren. Es ist auch ein Beitrag zum Kampf gegen den Geist.“

„Alkoholberufe bringen gesteigerte Krebsanfälligkeit mit sich. In England ist die Krebssterblichkeit der Bierbrauer zwischen 45 und 65 Jahren doppelt so hoch wie die des Durchschnitts der Bevölkerung. In Holland beträgt die Karzinomsterblichkeit bei Bierbrauern und Schnapsbrennern 2,35 gegen 0,96 aller Berufstätigen. Alkohol hat ferner die Eigentümlichkeit, die Wirkung anderer Industriegifte wie Blei, Arsen, Quecksilber, Zink, Anilinfarben, Kalkstickstoff u. a. im Organismus zu steigern.“

„Eines zum andern!“ Der Teufel freute sich.

Tox fuhr fort: „Ich setze meinen Angriff bei den Leuten

an, die in keinerlei Weltanschauung mehr ruhen, die, ohne Ideale und höhere Sinngebung, zu Einzelgängern ohne soziale Bindung geworden sind."

Der Boß: „Wir tun alles, um das verantwortliche Fühlen und Denken zu zerreiben!"

„Treten an solche Menschen die Ärgernisse des Daseins heran, so bleibt ihnen nur noch das Ausweichen in eine Augenblicksnarkose, die Flucht zum Alkohol."

Der Teufel: „Eine Mentalität, die der Erreichung meiner Ziele ausgezeichnet dient!"

Tox: „Die Selbstkritik läßt nach, die Erhebung zu schöpferischer Leistung und seelischer Größe ist verhindert. Es bahnt sich jene Verflachung an, die zur Ausbildung einer leichten, schwatzhaften Lebensauffassung führt."

„Wenn Sie diesen Menschen auch noch Bier und Wein nehmen", rief das Mädchen, „was bleibt ihnen dann noch?"

„Ich nehme sie nicht, ich habe sie gegeben, ich dränge sie auf. Das ganze gesellschaftliche, Organisations- und politische Leben habe ich alkoholisch durchsetzt. Es gibt keine Tagung, keinen Kongreß, keine Feier, keinen Empfang ohne Alkohol. Er ist gewissermaßen zum Kriterium der sozialen Stellung, der Persönlichkeit geworden.

Rundfunk, Film, die Vergnügungsindustrie, alle werben für das Trinken. Die Propaganda läuft auf Hochtouren. Ich habe die Alkohollyrik der Weinbaugenossenschaften und Brauereien geschaffen, die Kulturschande der Radiosendungen, die vom Braukapital bezahlt werden. Ich habe ein Mäzenatentum aus Alkoholprofiten ins Leben gerufen und die betrogene Menschheit küßt den edlen Spendern die Hände dafür. Ich habe den verlogenen Reklamewitz von der Trinkkultur erfunden.

Es gab eine Zeit, da die klassenbewußten Arbeiter in großer Zahl dem Alkohol entsagt hatten. Man wollte einen neuen Menschen schaffen."

„Die Gefahr ist abgewendet", frohlockte der Teufel. „Ich habe die Bewegung gestoppt. Heute verdienen sie mehr als je, aber sie vertrinken mehr als je, und die Familien haben so wenig wie zuvor!"

„Erstens: das Bier", begann Tox wieder.

„Was könnte im Bier Schädliches enthalten sein, das als reiner Gerstensaft gepriesen wird?" fragte Alfred.

Die Ärztin ergänzte: „Der Deutsche Brauerbund in Bonn lehnte einen Gesetzentwurf ab, der Reis, Mais, synthetischen Hopfen und chemische Farbstoffe von der Biererzeugung ausschließen sollte . . ."

„Was wollen Sie damit sagen?" fragte Tox. „Er lehnte es ab, um es umgehindert verwenden zu können!"

„Nein, weil für deutsches Bier unbedingtes Reinheitsgebot besteht."

„Warten Sie ab! Mit Gerste und Hopfen gelangen die vielen schönen Landschaftsgifte meines Kollegen Spray ins Bier, darunter das liebe, gute E 605. Durch den verwickelten Fabrikationsprozeß werden alle Lebensstoffe zerstört. Meine Beauftragten reden daher vom flüssigen Brot, von Gesundheitsbier, Kraftbier, Diätbier usf. Die Bierindustrie bietet Gelegenheit, den Lebensraum der hungernden Menschheit weiter einzuengen und wertvolles Getreide zu entwerten. Die westdeutsche Anbaufläche für Sommergerste, die in erster Linie für Brauzwecke verwendet wird, beträgt 663 000 Hektar.

Der Gesamtausstoß an Bier betrug 1954 in der westdeutschen Bundesrepublik 30,1 Millionen hl, das sind um 5 %

mehr als 1953. Die Biersteuer belief sich auf 362 Millionen Deutsche Mark."

„Der Staat ist demnach interessiert!" nickte der Boß.

„Die Kosten der Alkoholschäden sind höher als die Steuereinnahmen. 1936 trank die Bevölkerung Österreichs 2,3 Mio hl Bier, 1954 schon 4,2 Mio hl, 1957 aber 4,6 Millionen hl. Der Fortschritt ist erfreulich. Auf den Kopf des Österreichers entfallen 62 Liter Bier im Jahr."

Der Teufel lachte. „Sage mir ja keiner etwas gegen das Wirtschaftswunder!"

Tox: „Eine der köstlichsten und vitaminreichsten Früchte, deren Genuß die natürliche Blutreinigung und Auffrischung aller Körpersäfte bedeutet, ist die Weintraube. Es bereitet mir besonderes Vergnügen, dem Menschen dieses Lebenselixier gründlich zu vergällen."

„Was immer Sie vorbringen mögen", entgegnete Alfred, „ich lasse mir die Freude am köstlichen, edlen Tropfen im Freundeskreis nicht verderben!"

„Uns schmeckt er auch", rief der Boß, „aber einem Teufel schadet er nicht!"

Tox fuhr fort: „Der Boden der Weingärten wird nicht nur durch Kunstdünger, sondern auch durch eine lange Reihe von chemischen Schädlingsbekämpfungsmitteln verseucht, die schwer giftig sind. Schwefelkohlenstoff, Nikotin, Bleiarsenat und krebserregende Arsenpräparate, Kupferkalk- und Kupfersodabrühen stehen an der Spitze. Das vielverwendete arsenhaltige Mittel Nosprasen führte bei einem Weinbauern zu Hautkrebs mit nachfolgender Amputation des Armes. E 605 wird von der Frucht aufgenommen, es geht von den Traubenschalen in den Traubensaft über und ist im Wein enthalten. Moselwein enthielt 3 bis 9 Milli-

gramm Kupfer im Liter. 24 von 38 untersuchten Weinen wiesen 0,5 Milligramm Arsen pro Liter auf."

Alfred: „Meines Wissens gibt es ein Verfahren zur Beseitigung des Arsens aus dem Wein."

„Gewiß", bestätigte Tox, „die sogenannte Rotschönung durch Zusatz von Eisenoxyd und Kohlendioyd. Ein wahrhaft edler Tropfen!

Durch langwierige Gärungsvorgänge, vielfache Verfälschung und Beimengung lebensfremder Stoffe lasse ich alle heilsamen Kräfte aus dem Naturprodukt entfernen und den Wein bereiten. Die natürlichen Zuckerstoffe der Weinbeere gehen bis auf ein Zwölftel verloren. Daneben bilden sich Alkohole, eine Reihe von Säuren, Glycerin und Weinfuselöl. Fehlende Süße wird dem Wein durch Beigabe von raffiniertem Zucker verliehen, Säure durch Calciumkarbonat abgestumpft. Die Entsäuerung erfolgt auch durch synthetische Austauschharze, die den Wein so denaturieren können, daß er nicht mehr als Wein anzusehen ist. Damit er klar wird, muß er gefiltert und geschönt werden, was durch schweflige Säure, Gelatine, Eiweiß, Kasein, Knochenkohle oder Kieselgur erfolgt. Durch Gipsen und Phosphatisieren wird die Farbe feuriger. Zur Steigerung des Gehaltes an freier Weinsäure und Erzielung von tiefroter Farbe setzt man in den Mittelmeerländern je Hektoliter 150 bis 300 g Gips oder ebensoviel sekundäres Calciumphosphat zu. Schließlich kann der Wein noch durch Erhitzen auf 60 bis 70 Grad pasteurisiert und durch Glycerinzusatz vollmundig gemacht werden. Durch das Schwefeln der Fässer wird ein übriges getan, um aus einem reinen, wertvollen Naturprodukt eine leblose Brühe zu machen, die in Tausenden durch meine Beauftragten erfundenen Trinkliedern als das edelste Naß der Welt gepriesen und propagiert wird."

„Sie verstehen es ausgezeichnet, dem Menschen alle und jede harmlose Lebensfreude zu nehmen!“ rief Alfred aus.

„Ich wiederhole, daß mir nichts mehr am Herzen liegt, als möglichst viele Menschen zur hemmungslosen Freude am Alkohol zu verführen. Für Sie, als zukünftige Mitarbeiter des Teufels, aber muß ich enthüllen, was dahintersteckt!

Konsumwein enthält etwa 30 mg freie und 120 mg gesamte schweflige Säure je Liter. Die enge Beziehung zwischen ihr und Krebsvorkommen ist festgestellt. Im Einzelfall wurde die erlaubte Schwefelmenge im Wein um das Zwanzigfache übertroffen. Zur Konservierung wird Benzoesäure mit allen ihren Nebenpräparaten verwendet. Weine, die an zu hohem Eisengehalt leiden und deshalb trüb sind, werden blaugeschönt. Man verwendet dazu Ferrocyankalium. Bei undichten Korken besteht die Gefahr einer Bleivergiftung durch die Weinkapseln.

Auch der Weinkonsum ist in erfreulichem Ansteigen begriffen und gibt zu den besten Hoffnungen Anlaß. Im Jahre 1936 vertrank Österreich 900 000 hl Wein, 1956 schon 1 600 000 hl. Der Weinverbrauch beträgt hier jährlich 20 l pro Kopf gegenüber nur 13 Litern in Westdeutschland.“

„Damit decken Sie ein sträfliches Versäumnis Ihres Dezernats auf, Tox!“ fuhr der Teufel auf.

„Dafür stehen die Dinge in Frankreich, Italien und in der Schweiz umso besser, Boß! In Paris kommt auf 67 Einwohner ein Weinlokal, aber erst auf 75 000 Einwohner ein Schwimmbad.“

„Sie wissen, daß mir mein geliebtes Deutschland über alles geht!“

Tox: „Die Weineinfuhr Österreichs stieg von 55 000 auf 105 000 hl an. Die Zahl der Weintrinker hat sich um 25 % vermehrt. Je hundert Männer unterhalten ein Wirtshaus.“

„Machen Sie weiter!" drängte der Teufel.

Tox schloß die Mappe und griff nach einer anderen. „Ich komme zum Branntwein. Bei seiner Erzeugung werden erfreulich große Mengen wertvoller Lebensmittel liquidiert. Für einen Liter Alkohol vergeudet man 8,3 kg Kartoffeln oder 3 kg Getreide."

„Er ist also immerhin ein Naturprodukt!" warf Alfred ein.

„Oh, wir erzeugen auch guten Alkohol auf chemischem Wege! Aus einer Tonne Calciumkarbid werden 625 l Alkohol gewonnen!"

„Er wird aber nicht zu Trinkbranntwein verarbeitet!"

„Doch, Herr Groot! Gute Steinobstbranntweine stellen wir aus blausäure-, benzaldehyd- und nitrobenzolhaltigen Zubereitungen und synthetischen Farbstoffen her. Kognacverschnitt wird aus Kartoffelbranntwein fabriziert, der mit Hilfe von Kohle, Kalk, Pottasche, kohlensaurem Natron, Alaun, Salpeter und Schwefelsäure gereinigt, künstlich aromatisiert und gefärbt wird.

Für die Rumbereitung stehen Rum-Aroma-Essenz, Rumäther, Rumbasis, Rumöl, Rumessenz zur Verfügung, alles künstlich, dazu Teerfarbstoffe und Rumparfum.

Eierkognac ist ein meist minderwertiger Weinbrand, dem Zucker oder Saccharin, mit Borsäure konservierte Eipräparate, Teerfarbstoffe, Dextrin und Gelatine beigesetzt werden. Kirschwasser und Zwetschgenwasser enthalten Bittermandelöl und Cyanwasserstoff (Blausäure), Benzaldehyd, Benzoesäureester, Essigsäure, Spuren von Kupfer, Methylalkohol. Er ist es, der in Gegenden mit hohem Kirschwasserkonsum Augenkrankheiten erzeugt.

Mit Süße, Duft und Farbe locken meine prächtigen Limonaden: Cherry Brandy, Curaçao, Goldwasser, Allasch, Küm-

mellikör, Chartreuse, Boonekamp, der Absinth, der bei übermäßigem Genuß Nervenreizungen und Lähmung erzeugt. Sie sind künstlich gesüßt, aromatisiert, gefärbt, mit Nitrobenzol, einem Blutgift, parfümiert.

1957 betrug die Menge des in der westdeutschen Bundesrepublik erzeugten Weingeistes, und zwar Sulfitsprit, Holzzuckersprit, Melassesprit und Kartoffelsprit zusammen 1 196 000 hl. Die Zahl der Schnapsfabriken in Wien stieg von 1948 bis 1958 von 320 auf 550. Seit 1937 erhöhte sich der Branntweinkonsum um 50 %, damit auf 1,65 l reinen Weingeist pro Kopf und Jahr.

Wie Sie sehen, ist der Alkohol allenthalben in erfreulichem Vormarsch begriffen. Die Schweiz, an dritter Stelle hinter Frankreich und Italien, setzte in den Jahren von 1950 bis 1955 jährlich um: für Alkohol 950 Millionen Franken, für Schulwesen 550 Millionen, für Milch 500 Millionen, für Brot 300 Millionen, für den Eisenbahn-Personenverkehr 360 Millionen. Auf den Kopf des Schweizers entfallen 12 l reiner Alkohol im Jahr.

12 % des österreichischen Volkseinkommens wurden für Genußmittel, aber nur 4 % für Bildungszwecke ausgegeben. 1952 kostete der österreichische Staatshaushalt rund 10 Milliarden Schillinge. Gleichzeitig wurde ein Drittel dieses Betrages für alkoholische Getränke aufgewendet. 1957 gab Österreichs Bevölkerung für Bier, Wein und Schnaps 4 Milliarden Schillinge aus, das ist mehr als für Milch, Fett und Zucker zusammen. 1958 hatte sich der Alkoholumsatz in Österreich bereits auf 4,526 Milliarden Schillinge erhöht. 34 % des Volkseinkommens werden für Nahrungsmittel, 10 % für Alkohol ausgelegt. Auf den Kopf der Bevölkerung ergeben sich im Jahr: 642 Schillinge für Alkohol, 312 Schillinge für Tabak, 122 Schillinge für Kaffee. Die Wiener geben

mehr Geld für Alkohol aus als für Gas, Elektrizität, Straßenbahn und Autobus zusammen.

Die Trunksucht hat bei Frauen um 100 %, bei Männern um 30 % zugenommen. Sie erfaßt immer jüngere Jahrgänge. Unter den seit 1955 neu hinzugekommenen Trinkern stehen 53 % im Alter zwischen 15 und 29 Jahren. Fälle von Alkoholvergiftung bei Kindern sind vorgekommen.

Die Folgen der harmlosen Lebensfreude, Herr Ingenieur, werden freilich auch für den Teufel zur reinen Freude. Die auf Steigerung des Alkoholverbrauches zurückgehenden chronischen Magen- und Leberleiden, Herzerweiterungen, Nierenstörungen, Nerven- und Augenkrankheiten, Psychosen, Neurosen und Geisteskrankheiten sind unzählbar. 37 % der Trunksüchtigen zeigen Leberschäden, 30% Herzschäden. Trunksucht ist die häufigste Todesursache für die Menschen, die in Pariser Krankenhäusern sterben. 27,4 % sterben an unmittelbaren Folgen des Alkoholmißbrauchs, 20 % an Gefäßkrankheiten, 20 % an Herzfehlern, 9 % an Krebs und ebensoviele an Lungenkrankheiten. Delirium tremens trat auch schon bei Trinkern ein, die gewohnheitsmäßig nicht mehr als einen Liter Wein im Tag tranken. Dies ist auf die gesteigerte Anfälligkeit durch alle übrigen Zivilisationsgifte zurückzuführen.

Die Zahl der infolge Alkoholmißbrauchs in Heilanstalten eingelieferten Geisteskranken hat sich seit 1947 versechsfacht. Die Schweiz zählt 50 000, Österreich 35 000, Westdeutschland 300 000 schwere Alkoholiker, die unfähig sind, für ihren Lebensunterhalt zu sorgen. Von 100 000 Erwachsenen in Frankreich sind 2 900 notorische Säufer. 50 % der Trinker enden durch Selbstmord. 80 % der Patienten der Wiener psychiatrischen Universitätsklinik leiden an den Folgen des Alkoholismus. An der Medizinischen Klinik des

Kantonspitals Genf ist die Hälfte der männlichen Patienten über 20 Jahre Opfer des Alkohols. Ein Drittel der Verkehrsunfälle, ein Zehntel der Betriebsunfälle haben Alkoholrausch zur Ursache. Die zur Invalidität führenden Arbeitsunfälle sind bei Trinkern dreimal so häufig wie bei anderen Arbeitern.

Der Verlust an Arbeitskraft und der daraus sich ergebende Produktionsausfall infolge Alkoholmißbrauchs beläuft sich jährlich in Schweden auf 650 Millionen Kronen, in der Schweiz auf 200 Millionen Franken, in USA auf 500 Millionen Dollar. In Frankreich beträgt er über 6 Millionen Arbeitstage und 152 Milliarden Francs im Jahr. Der durch den Alkohol verursachte Gesamtschaden kostet Frankreich 380 Milliarden Francs jährlich.

Mit dem Alkohol beseitige ich die Hemmungen gegenüber allen Vergehen und Verbrechen, Bettelei, Diebstahl, Betrug, Totschlag. Er führt zur Asozialität und zum sexuellen Abgleiten. Dies wirkt sich sogar in der Erbmasse aus.

Die 1740 geborene Säuferin und Diebin Ada Jurke hatte 709 amtlich festgestellte Nachkommen. Davon waren 106 außerehelich geboren, 142 Bettler, 64 Almosenempfänger, 181 Prostituierte, 69 abgestrafte Verbrecher, 7 Mörder. Die Nachkommenschaft der Ada Jurke kostete dem Staat in 75 Jahren an Unterstützungsgeldern, Gefängniskosten, Entschädigungssummen usw. 5 Millionen Friedensmark.

20 % der Gesamtausgaben für öffentliche Fürsorge entfallen auf Zuwendungen an Trinkerfamilien, 25 % der schwer erziehbaren Kinder stammen von alkoholsüchtigen Eltern ab. Indem ich Milliardenbeträge in Alkohol umsetzen lasse, erreiche ich, daß die dringenden Probleme des Wohnungsbaues, der Schulraumnot, der notleidenden Wissenschaft ungelöst bleiben. Für den Betrag des Alkoholumsat-

zes in Österreich könnten in jedem Jahr 50 000 Wohnungen zu 70 000 Schilling gebaut werden. Dies entspricht einer Stadt in der Größe von Linz. Westdeutschland könnte anstatt der Ausgaben für Alkohol jährlich 250 000 Eigenheime bauen. Statt dessen lasse ich Krankenhäuser und Irrenanstalten für Alkoholiker errichten."

Der Dichter meldete sich. „Sie reden mit keinem Wort davon, daß es zahllose Vereine und Gesellschaften gibt, die den Kampf gegen den Alkohol und seinen Mißbrauch auf ihre Fahnen geschrieben haben!"

„Sind sie der Rede wert?" lächelte Tox. „Sie sind bedeutungslos. Ihre kleinen und wenig gelesenen Blättchen verschwinden gegenüber dem Papieraufwand der Alkoholpropaganda. Schon vor 4 700 Jahren hat der chinesische Kaiser Wong-Tai ein medizinisches Werk über die schädliche, das Leben verkürzende Wirkung des Alkohols geschrieben. Und was ist heute? Das Alkoholkapital hat den längeren Arm als die Alkoholfeinde. Die Propaganda ist weltweit und wirksam. Der Alkoholkonsum steigt. Das ist entscheidend.

Lassen Sie mich ganz kurz über den Kaffee sprechen! Man bearbeitet ihn mit Chemikalien und Teerfarbstoffen, um eine bessere Qualität vorzutäuschen. Durch das Rösten bilden sich Ammoniak, Pyridin, Essigsäure, Valeriansäure, Furfurol, Phenol u. a. Die enge chemische Verwandtschaft des Kaffeegiftes mit den Reizstoffen des Fleischextraktes ist erwiesen. Ich empfehle daher für Kranke, denen der Arzt Kaffee verboten hat, Fleischbrühe, und führe ihnen damit ähnliche Gifte zu.

Der Kaffee enthält rund 20 lebensfremde Stoffe. In 20 g Bohnenkaffee für zwei bis drei Tassen ist 0,2 g Coffein enthalten. Das ist jene Menge, die der Arzt als Höchstmenge der Einzelgabe verschreiben darf. Der Koffeingehalt der

Trockenextrakte beträgt 2,53 %. Bei Verwendung von 3,5 g Neskaffee enthält eine Tasse 87,5 mg Koffein."

„Sie vergessen, daß es auch koffeinfreien Kaffee gibt", erwiderte die Ärztin.

„Wissen Sie, wie er fabriziert wird? Die mit Wasserdampf behandelten Bohnen extrahiert man mit Äther, Alkohol, Azeton, Benzol, Tetrachlorkohlenstoff, Chloroform, wodurch das Koffein bis auf 0,05 bis 0,1 % entfernt wird. Die Chemiker behaupten, daß die Extraktionsmittel nachher restlos entfernt würden."

„Und wie ist es wirklich?"

„Gestatten Sie mir zu lachen! Tee wird mit Kupfersalzen und Indigo grün gefärbt. Er enthält denselben wirksamen Bestandteil wie der Kaffee. Teïn und Theophyllin sind Herzgifte. Kakao enthält die Gifte Theobromin und Koffein. Sie sehen also, daß, was immer Sie in einer Gaststätte bestellen und verzehren mögen: Sie werden gezwungen sein, meine Giftchen zu schlucken, ob Sie wollen oder nicht!"

Plötzlich hob der Teufel den Blick und sah gegen die Bildwand. Die Menschen drehten die Köpfe, aber es war nichts zu sehen. Dann betrat, aus dem Nichts, Murduscatu, der Teufel mit dem Totenkopf, den Raum, und die Herzen pochten rascher von diesem Augenblick an.

Tox mußte sich sammeln, griff nach einer anderen Mappe, räusperte sich. „Sprechen wir über das Kräutlein Tabak. Sein Anbau beansprucht den besten Boden, der damit der Nahrungsproduktion entzogen ist. Mit Landschaftsgiften belastet, kommt er in die Fabrik, wo ihm zur Konservierung und Feuchthaltung chemische Gifte beigegeben werden. Nikotin ist ein Gift wie Blausäure. Ein Tropfen tötet einen Menschen, ein Vogel stirbt, wenn man ihm einen in Nikotin

getauchten Glasstab vor den Schnabel hält. Eine Zigarre von 5 g Gewicht beinhaltet 1/10 g Nikotin, genug, um 2 Menschen zu töten, wenn sie die Zigarre äßen.

Nikotin hemmt die Wasserausscheidung und die Durchblutung. Es wendet sich gegen die jeweils schwächste Stelle im menschlichen Organismus und hat eine zentrale und lähmende Wirkung auf Herz, Nervensystem, Blutgefäße, Atmungsorgane, Verdauungstrakt, Drüsen und Schleimhäute. Es mindert Muskelkraft und Denktätigkeit, Sehvermögen und Gehör, schädigt den Charakter und erzeugt Kopfschmerzen, Schwindel, Betäubung, Lichtscheu, Erbrechen, Kreislaufkatastrophen. Die Erscheinungen rücken in immer jüngere Jahrgänge vor. Auch bei ausreichender Vitaminversorgung bewirkt es Avitaminosen, da es das Vitamin C im Körper zerstört. Es fördert Arterienverkalkung, Magen- und Darmgeschwüre, Tuberkulose und mindert die Widerstandskraft gegen Infektionen. Neben dem Nikotin enthält Tabakdampf Blausäure, Kohlenoxyd, Ammoniak, Schwefelwasserstoff, Brenzöle, Pyridine.

Die Extraktion gerauchter Zigarrenstummel ergab: Anthracen, Pyren, 1,2-Benzanthracen, 1,2- und 3,4-Benzpyren, eine freundliche Versammlung krebserregender Kohlenwasserstoffe."

„Hören Sie", schmunzelte der Boß, „Benzpyren, mein liebes gutes Benzpyren, so wie in den Auspuffgasen der Dieselmotoren, ein ausgezeichnetes Medikament!"

„Eine Zigarette im Gewicht von einem Gramm entwickelt zwei Liter Rauch. Ein Kubikzentimeter Rauch enthält nach mikroskopischer Auszählung 600 000 Rußteilchen, ein Zug Pfeifenrauch demnach 1,8 Milliarden, Zigarrenrauch 2 Milliarden, Zigarettenrauch 2,9 Milliarden Rußteilchen. Wer täglich 20 Zigaretten raucht, belastet seine Lunge im Laufe

von 20 Jahren mit 4 kg Teer. 80 % der im Tabak enthaltenen Gifte gehen in den Rauch über. Die Lunge absorbiert bis zu 98 % des inhalierten Benzpyrens.

Der Tabakgenuß setzt die Arbeitsleistung herab und ist die Ursache einer ganzen Reihe versteckter und chronischer Krankheiten, deren Quellen unbekannt und die daher unheilbar bleiben.

Besonders erfreulich ist die Nikotinwirkung auf den jugendlichen Organismus: Sie führt zu einer Unter- und Fehlentwicklung der Geschlechtsdrüsen. Ich fördere daher mit allen Mitteln das Rauchen der Halbwüchsigen und der Frauen."

„Warum auch der Frauen?"

„Weil der Embryo mitraucht. Die schwangere und stillende Raucherin übermittelt ihrem Kind über Blutbahn und Milch Nikotin und Benzpyren. Das ist wichtig. Rauchende Mütter haben Schreikinder. Zudem: Eine rauchende Mutter wird ihre minderjährigen Kinder nicht mit der erforderlichen Autorität am Rauchen hindern können."

„Gut kalkuliert!" lobte der Boß.

„Alle Krebsarten im Verlauf der Rauchstraße, das sind Lippen, Zunge, Mund, Kehlkopf und Lungen, sind in sprunghaftem Ansteigen begriffen. Sie stehen als Todesursache in allen Ländern der Erde in enger Beziehung zum Zigarettenverbrauch.

Beim Rauchen einer Zigarette wird die Durchblutung der Gliedmaßen bis auf ein Viertel des Normalen gesenkt und erst drei Viertelstunden später wieder normal. Beim Inhalieren beginnt die schlechtere Zirkulation schon beim dritten Zug."

Alfred: „Ich selbst rauche über vierzig Zigaretten täglich und befinde mich dabei ausgezeichnet."

„Ach“, lächelte Rolande, „er hat oft genug versucht, es sich abzugewöhnen, aber vergeblich!“

„Ich glaube es Ihnen. Nikotin ist ein Nervengift, das die Willenskraft lähmt.“

Alfred: „Was immer der Mensch anwendet, ist Beweis für ein natürliches Bedürfnis. Infolgedessen kann auch das Rauchen nicht schädlich sein!“

Tox: „Ich begrüße diese Auffassung außerordentlich und bin bemüht, sie zu verbreiten!“

Alfred: „Wenn das Rauchen schädlich wäre, müßten doch alle Ärzte wie ein Mann dagegen aufstehen. Das tun sie aber keineswegs.“

Tox: „Die modernen Ärzte interessiert vor allem die Krankheit, nicht ihre Ursache, soweit diese mit gewissen gesellschaftlichen Unsitten verbunden ist, denen die Ärzte selbst huldigen. Man wettert nicht gern gegen die eigenen Gewohnheiten. Manche fürchten, den Patienten zu verlieren, dessen Hobby sie angreifen.“

Alfred: „Seit Jahrzehnten wird von allen möglichen Leuten gegen das Rauchen, den Tabak, das Nikotin Sturm gelaufen. Wenn Sie recht hätten, müßte es längst zum Erfolg geführt haben.“

„Ja“, sekundierte ihm Rolande. „Schon 1923 versuchten 144 führende deutsche Ärzte einen Weltaufstand gegen den Tabak anzuzetteln. Es war erfolglos.“

Der Teufel hatte eine wegwerfende Handbewegung: „Alle diese Reformer, Tugendapostel und Gesundheitsvereine arbeiten unter Ausschluß der Öffentlichkeit. Die Wirkung unserer farbigen Plakate und prächtigen Inserate sowie die von uns geförderte Dekadenz der Jugend haben sich bisher immer als stärker erwiesen.“

Tox fuhr fort: „Ich habe die Propaganda zur Steigerung der Nikotinsucht nach Umfang und Aufwand an die erste Stelle gerückt. Der Tabakverbrauch steigt infolgedessen von Jahr zu Jahr. Schon 1891 setzte die deutsche Tabakindustrie mehr Geld um, als für den Unterhalt des Heeres und für das gesamte Unterrichtswesen aufgewendet wurde. Heute verraucht Deutschland jährlich fünf Milliarden DM, ein Posten, auf den die Wirtschaft nicht verzichten kann.

Durch Steuersenkung im Juni 1953 habe ich den Zigarettenkonsum um 40 % steigern können. Die gesundheitlichen Folgen werden nicht ausbleiben. 1954 verrauchte Westdeutschland 39 Milliarden Zigaretten, 4 Milliarden Zigarren, 12 000 Tonnen Feinschnitt, 3 000 Tonnen Pfeifentabak. Heute entfallen auf jeden Einwohner der westdeutschen Bundesrepublik vom Säugling bis zur Matrone 888 Zigaretten jährlich oder 1,34 kg Tabak, das sind um 14 % mehr als im Vorjahr.

In Österreich verrauchte man 1953 Tabak im Verkaufswert von 1,9 Milliarden, 1954 von 2,1 Milliarden Schilling, 1,29 kg Tabak auf den Kopf der Bevölkerung. Hier hat sich, in Form des Tabakmonopols, die Staatsgewalt persönlich die Sorge um die Volksgesundheit vorbehalten."

Der Teufel lachte. „Wir haben überall unsere Verbündeten!"

Tox: „41 % der britischen Frauen rauchen, und zwar 71 Zigaretten wöchentlich, das ist dreimal soviel wie 1939. Von vier Männern in England rauchen drei, und zwar durchschnittlich 124 Zigaretten in der Woche. 1920 verrauchten die USA 650 Zigaretten pro Kopf und Jahr, 1953 aber 3 500. Das ist eine Steigerung um 456 % in 33 Jahren. Frauen rauchen um 60 % mehr als Männer, alle Mädchen rauchen."

„Die Rache der Indianer!" grunzte der Satan.

Alfred zog eine süffisante Miene. „Mein Großonkel rauchte zeitlebens wie ein Schlot. Er ist 94 Jahre alt geworden."

Tox: „Das sind die Ausnahmefälle, die ich zulasse, um ein schlagendes Argument gegen die Angriffe meiner Widersacher bereitzuhaben."

Der Satan unterbrach. „Jetzt erzählen Sie endlich, welche Erfolge Sie mit all dem erzielt haben!"

Tox verbeugte sich gehorsam. „Die allgemeine Sterblichkeit starker Zigarettenraucher liegt um 75 % über jener der Nichtraucher. Zwischen dem 50. und 54. Lebensjahr beträgt sie um 65 %, von 55 bis 59 um 60 %, von 60 bis 64 um 102 % mehr als bei Nichtrauchern. Die Zahl der Herz- und Gefäßkranken ist unter den Rauchern anderthalb mal so hoch wie bei den Nichtrauchern. Zwischen dem 50. und 69. Lebensjahr erkranken an Koronarinsuffizienz um 95 % mehr Raucher als Nichtraucher. 40 % aller Raucher sterben daran. Das Risiko des Herzinfarkts ist beim Raucher um 30 % gegenüber dem Nichtraucher höher, sofern er nicht mehr als 10 Zigaretten täglich raucht; um 90 %, wenn er bis zu 20 Zigaretten raucht, um 115 % bei 20 bis 40 Zigaretten, um 140 % bei mehr als 40 Zigaretten."

Die Ärztin: „Es ist erwiesen, daß die Sterblichkeit an den meisten Krankheiten von 1930 bis 1948 erheblich zurückging."

„Koronarerkrankungen stiegen um 28,6 %, Lungenkrebs um 410 % an. Bei Rauchern sind alle Krebsarten wesentlich häufiger als bei Nichtrauchern. Im Alter zwischen 50 und 69 führen die Raucher mit 600 % in Lungenkrebs und 156 % in allgemeinem Krebs vor den Nichtrauchern. Bei sehr starken Rauchern ist die Anfälligkeit für Lungenkrebs 16 mal so hoch wie bei Nichtrauchern.

Seit der Jahrhundertwende haben sich in den USA die Todesfälle an Lungenkrebs alle zehn Jahre verdoppelt. Derzeit sterben jährlich 371 000 Menschen in USA an Lungenkrebs. Meine Beauftragten im Forschungsausschuß der Tabakindustrie haben sogleich Gegenmaßnahmen ergriffen und erklärt, daß die Ursachen von Herz- und Krebsleiden der medizinischen Wissenschaft noch nicht bekannt seien. Die Steigerung des Zigarettenverbrauchs in Westdeutschland seit 1938 macht genau so viel aus wie die Zunahme der Lungenkrebstoten: 28 %."

Alfred: „Ein belangloser Zufall!"

„Von 100 000 auf dem Lande lebenden Menschen erkranken an Lungenkrebs vier, wenn sie Nichtraucher, 102, wenn sie Gelegenheitsraucher, 128, wenn sie weniger als 20 Zigaretten täglich, 227 bis 460, wenn sie mehr rauchen. Die Lungenzellen von Rauchern weisen eine tiefblaue Ablagerung auf: verkohlter Tabak. Für 1970 ist zu erhoffen, daß jeder Zehnte an Lungenkrebs erkrankt."

Plötzlich begann der Furchtbare zu sprechen: „Die Angaben des Referenten stimmen im wesentlichen mit den Tatsachen überein. Er verschweigt jedoch, daß sich in England eine schwere Panne ergeben hat, für die ich den Dezernenten verantwortlich machen muß."

„Welche?"

„Das englische Gesundheitsministerium hat in einem Memorandum vom 12. 2. 1954 der Öffentlichkeit mitgeteilt, daß das starke Ansteigen der Sterblichkeit an Lungenkrebs auf das Zigarettenrauchen zurückzuführen sei. Jedermann möge, so heißt es, das Risiko des Rauchens erkennen. Sogar Times und Daily Mail haben daraufhin gegen das Rauchen Stellung genommen. Was hat der Dezernent zu seiner Rechtfertigung vorzubringen?"

Tox wandte sich seinem Herrn und Meister zu: „Sie wissen, Boß, daß auch der Teufel vor Rückschlägen nicht gefeit ist. Unsere Gegner sind rührig. Ab und zu gelingt ihnen eine Aktion, die zu geringfügig ist, als daß man auf ihre Bekämpfung Zeit und Energie verschwenden dürfte. Ja, ich lasse manchmal einen kleinen Erfolg meiner Gegner zu, um einerseits Verwirrung zu stiften, andererseits glauben zu machen, es geschähe ohnehin etwas gegen die allgemeine Lebensvergiftung. Am Ende bleibt alles beim alten."

„Haben Sie von diesem Schritt in London nichts gewußt?"

„Ich habe leider zu spät davon erfahren, meine Verbindungsmänner jedoch sogleich zur Verantwortung gezogen!"

„Das hilft nichts mehr!" schnarrte Murduscatu. „Noch etwas. Auf einer Tagung der amerikanischen Ärztevereinigung in San Franzisko 1954 erklärte Prof. Dr. Cuyler Hammond von der Yale-Universität, daß der steigende Zigarettenkonsum das Leben des amerikanischen Volkes bedrohe. Seinem Gutachten schlossen sich zahlreiche Gelehrte an. Der Bericht erreichte die Presse und löste Bestürzung aus. Infolgedessen ging der Zigarettenverbrauch zum ersten Mal seit mehr als 30 Jahren sprunghaft zurück, die Aktien der Tabak- und Zigarettenindustrie, die bisher als die besten aller Anlagewerte gegolten hatten, verzeichneten einen Kurssturz. Es war ein schwerer Schlag für unsere Freunde. Dezernent möge sich verantworten!"

Tox: „Ich gebe zu, daß dieser unliebsame Zwischenfall ein wenig Staub aufgewirbelt hat. Der hat sich aber längst wieder auf die Gehirne gelegt. Nach dem vorübergehenden Konsumrückgang ist der Tabak wieder und weiterhin in unaufhaltsamem Vormarsch gegen das Leben begriffen. Keine solche Aktion wird größere oder nachhaltigere Wirkung haben. Wäre dies der Fall, so müßte mit umfas-

senden und gefährlichen Veränderungen im Gefüge der Wirtschaft gerechnet werden. Der Staat würde einen solchen Eingriff niemals dulden. Meine Freunde und Beauftragten werden demnach alle Stimmen und Kräfte zu unterdrücken wissen, die darauf abzielen. Im übrigen hat die amerikanische Zigarettenindustrie inzwischen durch eine Reihe neuer Gutachten von hervorragenden Experten und namhaften Wissenschaftern die völlige Unschädlichkeit des Zigarettenrauchens nachgewiesen und die Warnungen, von welcher Seite immer sie kamen, unwirksam gemacht. Das Geschäft ist gesichert."

Murduscatu war noch nicht fertig. „Im Moskauer Rundfunk erklärte ein sowjetischer Arzt, daß Rußland durch eine staatliche Kampagne gegen das Rauchen eine neue Rasse gesunder, kultivierter Männer in der sozialistischen Gesellschaft heranbilden werde. Er bezeichnete das Rauchen als eines der verderblichen und absurden Überbleibsel der Vergangenheit."

Tox hob geringschätzig die Schultern. „Was will Murduscatu mit solchen Ammenmärchen? Vom Rundfunkgeplauder eines Arztes bis zu staatlichen Maßnahmen ist ein weiter Weg. Und man spricht von Kampagne. Das bedeutet, daß sogar die Diktatur sich scheut, ein doktrinäres Rauchverbot zu erlassen. Beweis dafür, daß auch in Rußland das Rauchlaster zu tief verwurzelt ist, um durch Gesetze bekämpft zu werden. Auch hier spielt die enge Verflechtung von Wirtschaft und Staat die entscheidende Rolle.

Unsere Freunde und Beauftragten im ehemaligen Deutschen Reichsfinanzhof und jetzigen westdeutschen Bundesfinanzhof haben die Angriffe der Alkohol- und Tabakgegner ganz entschieden und erfolgreich zurückgeschlagen. Ich erwähne dies im Zusammenhang mit dem Umstand, daß

die Deutsche Waerlandbewegung, ein Verein, der sich unter anderem die Bekämpfung von Alkohol- und Tabakmißbrauch zum Ziel setzt, erfolglos die Anerkennung der Gemeinnützigkeit für sich beantragte. Vor allem hat der Reichsfinanzhof in verschiedenen Urteilen aus den Jahren 1932 bis 1937 die Bestrebungen zur Bekämpfung des Alkohol- und Tabakgenusses nicht als gemeinnützig anerkannt. Er hat ferner darauf hingewiesen, daß die Folge der Bekämpfung des Alkoholismus in jeder Form die gänzliche Vernichtung einer großen und wertvollen Industrie, der Brauindustrie, und die Beseitigung der wirtschaftlichen Grundlagen für nicht unwichtige Zweige der Bodenbebauung, den Wein- und Hopfenbau, bedeute. Dies treffe auch für die Ziele zu, die auf die Vernichtung des Tabakbaues gerichtet sind."

Der Teufel lachte. „Gut, Tox!"

„Dieser Ansicht hat sich der Bundesfinanzhof 1951 angeschlossen. Der Vater Staat will auf das Milliardengeschäft aus den Steuern für Alkohol und Tabak nicht verzichten, klar! Damit haben wir unseren Feinden einen unüberwindlichen Wall entgegengestellt. Und unser Freund, der britische Schatzkanzler Butler, sagte 1954: ‚Geben Sie um Gotteswillen das Rauchen nicht auf! Die Tabaksteuer bringt mir im Jahr 600 Millionen Pfund!'

Sie sehen, daß wir die Sache bis in die höchsten staatlichen Stellen gut in Händen haben. Von da bis zur Anerkennung der Gemeinnützigkeit und Förderungswürdigkeit etwa eines Vereines zur Bekämpfung der Volksgesundheit und zur Vernichtung der Menschheit durch Spritzmittel ist nur ein Schritt. Wir werden ihn bald tun können."

Der Gifteufel klappte seine letzte Mappe zu. „Damit, Boß, bin ich am Ende."

„Ich danke, Tox, es ist gut." Und, zu den Gästen gewendet, sagte er: „Sie konnten sich überzeugen. Gift, Gift, überall und immer wieder Gift, erzeugt, propagiert, verbreitet, gebraucht; in der Luft, im Wasser, im Boden, in den Speisen; auf den Straßen, an den Arbeitsplätzen, in Büros, Fabriken, Kaufmannsläden, Gärten, Wohnungen und Küchen: Gift, Gift, Gift! Die Wahrung des Geschäftsvorteils und des äußeren Scheines gelten den Menschen mehr als alle Rücksicht auf Gesundheit und Leben. Leicht beeinflußbar, verblödet und gehorsam, greift der Untertan des modernen Massenstaates willig nach dem Lebensfeindlichen, das man ihm tausendfach reicht, und fühlt sich dabei stolz als modern und fortschrittlich. Eines Tages freilich werde ich der Menschheit ein furchtbares Erwachen bereiten. Dann wird es zu spät sein. Die Interessenten aber werden immer noch schreien: Garantiert unschädlich für Mensch und Tier!"

QUELLENVERZEICHNIS

Abderhalden, E.: Synthese der Zellbausteine in Pflanze und Tier.
Verlag Julius Springer, Berlin, 1924.

Abderhalden, E.: Vitamine, Hormone, Fermente.
Verlag Urban & Schwarzenberg, Berlin und Wien, 1944.

Ahlert, O.: Rezeptbuch für die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren sowie Konserven.
Verlag Fleischer-Verbandszeitung, Berlin.

Andes, L. E.: Das Konservieren der Nahrungs- und Genußmittel. Fabrikation von Fleisch-, Fisch-, Gemüse-, Obstkonserven usw.
Verlag A. Hartleben, Wien und Leipzig 1921.

Barker, E.: Krebs. Seine Ursachen und sichere Verhütung.
Emil Pahl, Dresden, 1925.

Bauer, Prof. K. H.: Krebsursachen.
Vortrag am 74. Chirurgenkongreß München 1957.

Becker, Dr. Fritz: Warum ich als Mediziner für die Waerlandkost eintrete.
Waerlands Monatshefte 5/1957.

Behre, A.: Kurzgefaßtes Handbuch der Lebensmittelkontrolle.
Akademische Verlagsgesellschaft, Leipzig 1931.

Berg, R.: Der Nachweis winziger Bleispuren in organischen Substanzen.
Biochemische Zeitschrift, Hefte 4—6, 1928, Verlag Julius Springer, Berlin.

Berg, R.: Kontrolle des Mineralstoffwechsels.
S. Hirzel, Leipzig 1930.

Beythien, A.: Die Geschmackstoffe der menschlichen Nahrung.
Technische Fortschrittsberichte, Band 50. Theodor Steinkopff, Dresden und Leipzig 1949.

Beythien,A.: Einführung in die Lebensmittelchemie.
Theodor Steinkopf, Dresden und Leipzig 1950.

Beythien, A.: Laboratoriumsbuch für den Lebensmittelchemiker.
Theodor Steinkopf, Dresden und Leipzig 1951.

Brobeck, Friedrich: Theorie und Praxis.
Gesundes Leben, Hilchenbach, 5/6, 1957.

Bucherer, H. Th.: Die Teerfarbstoffe mit besonderer Berücksichtigung der synthetischen Methoden.
Vereinigung wissenschaftlicher Verleger, Sammlung Göschen, Berlin und Leipzig.

Budwig, J.: Die elementare Funktion der Atmung in ihrer Beziehung zu autoxydablen Nahrungsstoffen.
Hyperion Verlag, Freiburg 1955.

Crecelius, W.: Ernährungslehre. Richtlinien für die Ernährung des Gesunden und Kranken.
Theodor Steinkopff, Dresden u. Leipzig, 1954.

Diemair, W.: Die Haltbarmachung von Lebensmitteln.
F. Enke Verlag, Stuttgart, 1941.
Dierlamm, Alfred: Kariesschwankungen bei Jugendlichen.
Zahnärztliche Mitteilungen, 11/1954.
Driesch, H.: Philosophie des Organischen.
Verlag Quelle & Meyer, Leipzig 1928.

Eichholtz, Prof. Dr. Fritz: Die toxische Gesamtsituation auf dem Gebiet der menschlichen Ernährung.
Springer Verlag, Wien-Heidelberg, 1956.
Fellinger, Prof.: Das Rauchen und der Herzinfarkt.
Neue Zeit, Graz, 23. 6. 1957.
Fischer, H.: Vergiftung durch Metalle.
Verlag Julius Springer, Berlin 1926.
Fürth, O.: Lehrbuch der physiologischen und pathologischen Chemie.
Verlag F. C. W. Vogel, Leipzig 1925.

Giercke, Albert: Lebensreformer — Außenseiter der Gesellschaft?
Waerlands Monatshefte 12/1956.
Görnhardt, L.: Keimhemmende Mittel für die Lagerhaltung von Speisekartoffeln.
Pflanzenschutz, April 1953.

von Haller, Albert: Gefährdete Menschheit.
Hippokrates-Verlag, Stuttgart 1956.
von Haller, W.: Vergiftung durch Schutzmittel.
Hippokrates-Verlag, Stuttgart 1956.
Hepp, F. A.: Lebensfaktor Nr. 2.
Waerlands Monatshefte, 11/1955.
Hepp, F. A.: 2. Intern. Vitalstoff- und Ernährungskonvent 1955 in Hannover.
Waerlands Monatshefte, 11/1956.
Herber-Ohly: Lebensgefährliche Lebensmittel.
H. G. Müller Verlag, Krailling bei München, 1954.
Hirsch, P.: Die chemische Konservierung von Lebensmitteln.
Technische Fortschrittsberichte, Band 54. Verlag Theodor Steinkopff, Dresden und Leipzig 1952.

Jung, Dr. Heinrich: Zellatmung, Verunstaltung der Nahrung und Krebs.
Medizinalpolitischer Verlag, Hilchenbach, Westfalen.
Jungk, Robert: Die Zukunft hat schon begonnen.
Scherz & Goverts Verlag, Stuttgart 1952.

Kollath, W.: Der Vollwert der Nahrung und seine Bedeutung für Wachstum und Zellersatz.
Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart 1950.
Kollath, Prof. Dr. W.: Die Ernährung des Menschen — ein Problem.
Vortrag in Oberstedten bei Bad Homburg, August 1957.
Kollath, Dr. W.: Die Ordnung der Nahrung. .
Stuttgart 1955.
König, J.: Nahrung und Ernährung des Menschen.
Verlag Julius Springer, Berlin 1926.
Kötschau, Dr. K.: Contra naturam.
Hippokrates-Verlag, 1954.
Kötschau, Dr. K.: Gesundheitsprobleme unserer Zeit.
Hanns Georg Müller Verlag, München-Krailling.
Kuhn, R.: Die Chemiker der Gegenwart und die Biologie der Zukunft.
Verlag Rascher & Co. A. G., Zürich, Leipzig, Stuttgart.
Kumpf, Dr. med. Adam: Die Symbiose und die Symbionten.
Gesundes Leben, Hilchenbach, 5/6, 1957.

Leifer, H., Oelfke, E. und Kahrs, F.: ABC der Lebensmittel-Warenkunde.
Oldenburg 1950.
Lenzner, Kurt und Tornow, Elisabeth: Gift in der Nahrung.
Hyperion Verlag, Freiburg i. B., 1956.
Liek, E.: Krebsverbreitung, Krebsbekämpfung, Krebsverhütung.
J. F. Lehmanns Verlag, München 1932.
Lunde, G. und Erlandsen, L.: Vitamine in frischen und konservierten Nahrungsmitteln.
Springer Verlag, Berlin 1943.

Mac Cann: The science of eating (Kultursiechtum und Säuretod).
Verlag Emil Pahl, Dresden.
Mc. Carrison, Sir Richard: Nutrition and Health.
London 1953.
Mayr, Dr. Franz Xaver: Die verhängnisvollste Frage.
Eigenverlag, Wien, 1949.
Mellanby, M.: The role of nutrition as a factor in resistance to dental caries.
Brit. Med. Journal, 62/1952.

Neuner, Erich: Das Gewissen regt sich.
Neues Leben, Goisern, 3/4, 1957.

Pabst, Willi: Unser Weg.
Waerlands Monatshefte, 8/1956.
Price, Weston A.: Dental Infections and the Degenerative Diseases.
Cleveland 1923.
Price, Weston A.: Nutrition and Physical Degeneration.
Redlands 1945.
Pyke, M.: Industrial Nutrition.
Verlag Macdonald & Evans, London 1950.
Pyke, M.: Townsman's Food.
Turnstile Press, London 1952.

Rank, B.: Unsere Lebensmittel von A — Z.
Stuttgart 1952.
Rauch, Dr. Erich: Die Darmreinigung nach Dr. F. X. Mayr.
Haug Verl., Ulm/Donau.
Rauschnig, S.: Lebensmittel ABC.
Fachbuch Verlag, Leipzig 1952.
Riedlin, G.: Das Kochsalz als Gewürz und Krankheitsursache und seine Beziehungen zur Kultur. Ein Beitrag zur Lösung der Salzfrage.
Verlag Fr. Paul Lorenz, Freiburg i. B. 1924.
Römpp, H.: Chemie-Lexikon.
Stuttgart 1952.
Rusch, Dr. Hans Peter: Naturwissenschaft von morgen.
H. G. Müller Verlag, München-Krailling, 1955.

Sherman, H. C.: Chemistry of Foods and Nutrition.
New York 1933.
Sherman, H. C.: The Nutritional Improvement of Life.
New York, 1952.
Spiegel, L.: Heilmittel und Gifte im Lichte der Chemie.
Verlag Ferdinand Enke, Stuttgart 1923.
Schippke, Ulrich: Gift im Kochtopf.
Hannoversche Presse Nr. 35/1958.
Schmorl, K.: Mühlenchemischer Lehrkurs für praktische Müller.
Verlag Moritz Schäfer, Leipzig C.
Schulz, M. E.: Molkereilexikon, Milchwirtschaft von A — Z.
Verlag Deutsche Molkereizeitung, Kempten 1952.
Schweigart, Prof. Dr. Hans: Wie sollen wir uns ernähren?
Waerlands Monatshefte, 4/1957.

Stare, F. J.: Nutrition and Resistance.
Ann. Internal Med. 19/1940.
Stauffer, K.: Homöopathisches Taschenbuch.
Verlag Dr. Madaus & Co., Dresden-Radebeul, 1930.
Stock, A.: Die Bestimmung kleinster Quecksilbermengen und ihre Bedeutung.
Sonderdruck aus „Die Naturwissenschaften", Heft 23—25/ 1931. Verlag Julius Springer, Berlin.
Strubell-Herkort, A.: Die Reizmittel des Kulturmenschen.
Verlag Norddeutsches Druck- und Verlagshaus, Hannover 1930.

Teleky, L.: Vergiftung durch Blei, Vergiftung durch Quecksilber.
Verlag Julius Springer, Berlin 1926.
Teleky, L.: Gewerbliche Vergiftungen.
Berlin 1955.
Tillmans, J.: Lehrbuch der Lebensmittelchemie.
Verlag J. F. Bergmann, München 1927.
Tjaden, H.: Koffein als Genußstoff.
Verlag J. F. Lehmann, München—Berlin 1939.
Tornow, E.: Vom Korn zum Brot.
Verlag Theodor Steinkopff, Dresden und Leipzig 1950.
Tornow, E.: Nachweis von Gift und Unkraut im Getreide und Mehl.
Selbstverlag, München, 1952.
Tornow, Dipl.-Chem. Elisabeth: Die Wirkung der Konservierungsmittel.
Gesundes Leben, Hilchenbach, 5/6, 1957.
Tuchel, E.: Grundriß der Pharmakologie, Toxikologie und Arzneiverordnungslehre.
Rudolph Müller & Steinicke, München 1947.

Ullmann: Enzyklopädie der technischen Chemie, 1954.
Ungewitter, Richard: Der Untergang der Menschheit.
Eigenverlag, Stuttgart 1950.

Waerland: Kochsalz schädigt Ihre Gesundheit!
Volksgesundheit Verlag, Zürich.
Waerland: Nie mehr Rheuma!
Volksgesundheit Verlag, Zürich.
Waerland, Are: Befreiung aus dem Hexenkessel der Krankheiten.
Waerland, Are: Erster Volkssturm gegen das Tabaklaster.
Waerlands Monatshefte, 9/1954.
Waerland, Are: Künstliche und natürliche Gesundheit.
Waerlands Monatshefte, 5/1955.

Waerland, Are: Das Reformhaus als Brücke zur Gesundheit.
Waerlands Monatshefte, 5/1955.
Waerland, Are: Der weiße Zucker — das Unheil der weißen Völker.
Waerlands Monatshefte, 10/1956 ff.
Waerland, Are: Der Unglücksweg der Zivilisation.
Waerlands Monatshefte, 11/1956.
Waerland, Are: Der Weg zu einer neuen Menschheit.
Humata Verlag, Harold S. Blume.
Waerland, Are: Die Ärzte und der Tabak.
Verlagsgenossenschaft der Waerlandbewegung, Mannheim.
Waerland, Ebba: Krebs, eine Zivilisationskrankheit, unbekannt bei gesund lebenden Naturvölkern.
Waerlands Monatshefte, 9/1954.
Waerland, Ebba: Anbruch des biologischen Zeitalters.
Waerlands Monatshefte, 11/1955.
Waerland, Ebba: Warnsignale.
Waerlands Monatshefte, 2/1957.
Waerland, Ebba: Aktuelles und Wichtiges zur Speisefettfrage.
Waerlands Monatshefte, 4/1957.
Wolfrum, Dr. Walter: Zivilisationskrankheiten.
Neues Leben, Goisern, 3/4, 1957.

Zeumer, H.: Chemischer Nachweis von DDT und HCH in Getreide und Mehl vor und nach der Reinigung.
Die Mühle, 31/1952.
Ziegelmayer, W.: Rohstoff-Fragen der deutschen Volksernährung.
Theodor Steinkopff, Dresden und Leipzig, 1941.

VERZEICHNIS DER LITERATUR, DEREN AUTOREN NICHT ANGEGEBEN SIND

Arbeitsgemeinschaft der Freunde lebensgesetzlicher Pflanzenzucht, Heilbronn: Neue Erkenntnisse und Erfordernisse. Gesundes Leben, Hilchenbach, 5/6, 1957.

Bildzeitung, 6. 10. 1956: Wir hungern mit vollem Bauch.
Bunte Illustrierte, 15/1956: Hilfe, wir werden alle vergiftet!

Dezernat Gesundheitsdienst, Hamburg, Rundschreiben vom 22. 8. und 31. 8. 1950.
„Die Heilkunst“, Jahrgänge 1953—1955.

Food Engineering, Jahrgang 1953.
Food Technology, Jahrgang 1950.

Gesundes Leben, Linz/Donau, 97/1957: Lungenkrebs und Rauchen, Der Getränkeverbrauch.
Gesundes Leben, Linz/Donau, 98/1958: Noch mehr Gift ins Volk!
Gesundes Leben, Linz/Donau, 91/1957: Wissenswertes über die bekömmliche Zigarette.

Handbuch der Lebensmittelchemie, Bände I—IX, 1933—1942.
Harpers Magazine, April 1955: American Public Health Association, Mitteilung über DDT-Rückstände in der Nahrung.
Hippokrates, Zeitschrift für praktische Heilkunde und für die Einheit der Medizin.

Lebenserneuerung, Salzburg, 4/1957: „Lebensmittelindustrie“, Jahrgänge 1951 bis 1953.

Mitteilungen der Bundesversuchsanstalt für Wein- und Obstbau.
Mitteilungen der Fachgruppe Lebensmittelchemie, Jahrgang 1949 ff.
Monatsschrift für die Nährmittelindustrie, Müllerei und Bäckerei, Jahrgang 1953.
Montag, Wien, 2. 6. 1957: Der Tod in der Zinkdose.

Neues Leben, Goisern, 11/1953.
Neues Leben, Goisern, 1/2, 1957.
Neues Leben, Goisern, 11/12, 1957.

Spur des Lebendigen, Zeitschrift
Hanns Georg Müller Verlag, Krailling bei München.
Schweizerische Handelszeitung 15. 7. 1954: USA-Zigarettenindustrie erleidet schweren Schlag.

The Queensland Fruit and Vegetables News, 7. 4. 1955.

Waerlands Monatshefte, 6/1955.

